Involtini Di Bresaola (6)

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Lavorare la ricotta con olio e pepe.
Spalmare un po' di ricotta su ogni fettina di bresaola, arrotolarle e disporle su un piatto da portata.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di bresaola
- 400g di ricotta
- olio d'oliva
- pepe

Varianti

- Involtini Di Bresaola
- Involtini Di Bresaola (2)
- Involtini Di Bresaola (3)
- Involtini Di Bresaola (4)
- Involtini Di Bresaola (5)
- Involtini Di Bresaola (7)
- Involtini Di Bresaola Alla Ricotta

Ricette simili

- Bresaola Al Limone
- Bresaola Al Pepe
- Bresaola Alla Rucola
- Cialdine Di Grana Con Bresaola
- Quadrifoglio Valtellinese

Involtini Di Bresaola (7)

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Disporre le fettine di bresaola su 1 largo piatto, spruzzarle con succo di limone, cospargerle con olio e spolverizzare con abbondante pepe e lasciar insaporire per 10 minuti. Intanto, mettere i caprini in 1 terrina e lavorarli con 1 cucchiaio di legno fino a ridurli in crema.
Unire alla crema di formaggio la pasta di olive, l'olio, il grana, il sale, il pepe e mescolare bene.
Distribuire il composto al centro delle fettine di bresaola e avvolgerle su se stesse.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di bresaola
- 2 file di formaggi caprini
- pasta di olive
- formaggio grana grattugiato
- succo di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Involtini Di Bresaola
- Involtini Di Bresaola (2)
- Involtini Di Bresaola (3)
- Involtini Di Bresaola (4)
- Involtini Di Bresaola (5)
- Involtini Di Bresaola (6)
- Involtini Di Bresaola Alla Ricotta

Ricette simili

- Bruschetta Con Bresaola E Caprino
- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Pomodorini Ripieni (2)
- Tartine Alla Campagnola
- Torta Di Broccoli E Formaggio

Involtini Di Bresaola Alla Ricotta

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Chiedete di tagliare la bresaola a fettine sottili. In una ciotola lavorate a crema la ricotta e mettetene un cucchiaio su ogni fettina, cospargete con rucola sminuzzata, insaporite con due gocce d'olio e un pizzico di sale.
Arrotolate formando degli involtini e tenete al fresco. Serviteli con pane appena tostato. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Riesling Renano DOC, Colli Martani Grechetto DOC, Falerno Del Massico Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di bresaola
- 200g di ricotta
- insalata rucola
- 2 gocce di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Cialdine Di Grana Con Bresaola
- Bresaola Alla Rucola
- Polpettine Di Rucola
- Involtini Di Bresaola (2)
- Involtini Di Bresaola (6)

Involtini Di Caffè

Antipasto a base di caffè

Ricetta

Mescolare 240 g di farina, due cucchiaini di lievito artificiale ed un pizzico di sale; passare al setaccio ed impastare con 60 g di burro. Ora mescolare mezza tazza di latte, un quarto di tazza di caffè, tre cucchiaiate di melassa ed un po' di zucchero a velo.

Unire i due preparati, lavorare la pasta ottenuta e stenderla in una teglia. Quindi spalmare sopra altri 60 g di burro e spolverare una cucchiaiata di cioccolata in polvere e zucchero; arrotolare il tutto, tagliare il tronco ottenuto in fette, da sistemare a distanza in una teglia. Far cuocere a fuoco caldo per una decina di minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 240g di farina
- 2 cucchiaini di lievito artificiale
- 1 pizzico di sale
- 120g di burro
- 1/2 tazza di latte
- 1/4 tazza di caffè
- 3 cucchiai di melassa
- poco di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di cioccolata in polvere
- zucchero

Ricette simili

- Frittelle Alla Cannella
- Frittelle Della Nonna
- Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia
- Pane Nero
- Frittelle Di Riso Alla Pavese

Involtini Di Foglie Di Vite

Antipasto a base di riso

Ricetta

Mettete le foglie di vite in acqua fresca per circa 20 minuti scartando quelle che presentano piccoli tagli o lacerazioni. Scolatele e asciugatele con un panno, asportate i gambi e disponetele su un ripiano ben allineate.
Ponete 4 cucchiai d'olio in una casseruola e fatevi appassire le cipolle, aggiungete i pinoli e l'uvetta sultanina e lasciate rosolare per 2 minuti.
Unite il riso, il camino, il prezzemolo, le barbe di finocchio, sale e pepe e lasciate insaporire, rigirando bene, per 5 minuti.
Aggiungete una tazza d'acqua e lasciate cuocere per 10 minuti fino a che il liquido sarà assorbito.
Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.
Ponete su ogni foglia di vite una cucchiaiata di questo composto e formate degli involtini piegando le 2 estremità come un pacchetto perché non esca il ripieno. Volendo, per maggior sicurezza potrete legarli in croce con un filo sottile.
Mettete sul fondo della casseruola una carta oleata, versatevi l'olio e l'acqua rimasti e disponetevi sopra in un unico strato i dolmades ben allineati, ma non troppo vicini gli uni agli altri. L'olio e l'acqua dovranno avere un livello di circa 2 cm.
Mettete la casseruola sul fuoco, portate a ebollizione, abbassate la fiamma e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 45 minuti. Se usate le foglie di vite in scatola sarà necessario prima metterle in acqua fredda per 12 ore, quindi scolarle bene e asciugarle e poi procedere come sopra indicato.

Ingredienti per 4 persone

- 30 di foglie di vite fresche e tenere (o foglie di vite in scatola)
- 120g di riso
- 2 cipolle affettate sottilmente
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1/2 cucchiaio di uvetta sultanina fatta rinvenire in acqua tiepida
- 3 cucchiai di prezzemolo tritato
- 50 cl di olio d'oliva
- 1/2 cucchiaino di barbe verdi di finocchio (tritate finemente)
- 1/2 cucchiaino di cumino in polvere (facoltativo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Dolmates
- Involtini Di Riso In Foglie Di Vite
- Fagottini Di Foglie Di Vite
- Acciughe In Saor
- Insalata Di Testina Di Vitello

Involtini Di Frittata Al Salmone

Antipasto a base di salmone affumicato

Ricetta

Sbattete 5 uova con il sale, 2 cucchiai di latte e il formaggio grattugiato, infine montate a neve gli albumi delle altre due uova e aggiungeteli al composto.
Scaldate l'olio e friggete quattro frittatine. Tenetele al caldo.
Stemperate la ricotta con l'altro cucchiaio di latte e un pizzico di sale e poi distribuitela su ogni frittatina.
Stendete anche il salmone sulle frittatine che poi arrotolerete. Tagliatele a fettine e ricopritele con uno strato leggero di gelatina. Questa pietanza va servita come antipasto freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 7 uova
- 150g di salmone affumicato
- 150g di ricotta
- 3 cucchiai di latte
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- olio per friggere
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Mousse Di Ricotta E Salmone Con Il Bimby
- Crocchette Al Salmone
- Bignè Al Salmone
- Mousse In Crosta
- Tartine Al Salmone (3)

Involtini Di Insalata Russa

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Stendete bene le fette di prosciutto e su ognuna distribuite un cucchiaio abbondante d'insalata russa.
Arrotolate e chiudete le estremità con le cipolline.
Adagiate gli involtini sopra le foglie di lattuga disposte a ventaglio.Vini di accompagnamento: Riviera Del Garda Bresciano Bianco DOC, Val D'Arbia DOC, Martina Franca DOC

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di prosciutto cotto
- insalata russa
- alcune foglie di insalata lattuga
- cipolline sott'aceto

Ricette simili

- Coni Di Prosciutto
- Antipasto All'italiana (2)
- Aspic Al Verde
- Tartine Rustiche
- Involtini Di Prosciutto (2)

Involtini Di Peperoni

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Rassodate l'uovo, passatelo sotto l'acqua fredda, sgusciatelo, poi sbriciolate il tuorlo e tritate l'albume.
Tagliate a metà per il lungo le falde di peperone.
Sgocciolate il tonno e sbriciolatelo.
Tritate insieme capperi e prezzemolo. In una terrina mescolate l'uovo, il tonno, capperi e prezzemolo, amalgamando anche l'aceto.
Regolate di sale e mettete un po' di composto al centro di ogni falda.
Arrotolate i peperoni e fermate gli involtini con uno stuzzicadenti. Allineateli sul piatto da portata e serviteli.

Ingredienti per 4 persone

- 1 uovo
- 4 grosse falde di peperone sott'olio
- 85g di tonno sott'olio
- 1 cucchiaino di capperi
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale

Varianti

- Involtini Di Peperoni (2)
- Involtini Di Peperoni (3)
- Involtini Di Peperoni Alla Pugliese
- Involtini Di Peperoni E Acciughe

Ricette simili

- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Riso Rosso
- Tartine Al Tonno
- Mezzelune Ripiene

Involtini Di Peperoni (2)

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Arrostire i peperoni, pulirli e tagliarli a falde.
Cuocere a vapore il salmone per 10 minuti con acqua aromatizzata da carota, cipolla, sedano, alloro e farlo raffreddare.
Tagliare a pezzetti i funghi lavati, fare a dadini la mela non sbucciata e metterli in una terrina. Irrorarli con succo di limone e unire il salmone sminuzzato.
Mescolare bene.
Farcire i peperoni con questo composto, facendone degli involtini.
Servire con lo yogurth aromatizzato con erba cipollina.

Ingredienti per 6 persone

- 3 peperoni
- 3 tranci di salmone fresco
- 1/2 di cipolla
- 1 carota
- sedano
- 1 mela
- 200g di funghi champignon
- 20 cl di yogurth bianco
- alloro
- erba cipollina
- sale

Varianti

- Involtini Di Peperoni
- Involtini Di Peperoni (3)
- Involtini Di Peperoni Alla Pugliese
- Involtini Di Peperoni E Acciughe

Ricette simili

- Mousse Di Salmone
- Lax Smorga
- Paté Di Salmone (2)
- Tartellette Di Salmone E Caviale
- Conchiglie St. Jacques Alla Portoghese

Involtini Di Peperoni (3)

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Arrostire i peperoni, poi avvolgerli in 1 sacchetto di carta da pane e lasciarli raffreddare. Dopodichè privarli della pelle, dei semi, pulendoli con cura. Dividerli a falde sottili.
Tagliare allo stesso modo la carne, metterne 1 pezzetto al centro di ciascuna striscia di peperone e arrotolarli a involtino.
Infilzare ciascun involtino su spiedini di legno e lasciar marinare in 1 piatto dove sarà stato emulsionato olio, succo di limone, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 4 peperoni
- 150g di roast-beef tagliato a fettine sottili
- 1 limone
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Involtini Di Peperoni
- Involtini Di Peperoni (2)
- Involtini Di Peperoni Alla Pugliese
- Involtini Di Peperoni E Acciughe

Ricette simili

- Antipasto Rustico
- Panzanella (2)
- Terrina D'anatra Alle Mele
- Storione E Salmone A Listarelle
- Antipasto Di Storione E Salmone

Involtini Di Peperoni Alla Pugliese

Antipasto a base di peperoni gialli

Ricetta

Sciacquate con molta cura i peperoni, asciugateli con della carta assorbente ed arrostiteli sulla fiamma. Successivamente, spellateli e tagliateli (per quanto possibile) a rettangolini. Nel frattempo, in un recipiente capiente, preparate il ripieno utilizzando la mollica grattugiata, i capperi, le acciughe tagliate a pezzetti, i pinoli, l'uva sultanina, il prezzemolo precedentemente sciacquato e tritato finemente, il sale e l'olio.
Mescolate bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e distribuitelo in parti uguali, servendovi di un cucchiaio da tavola, sopra ciascun rettangolo.
Formate degli involtini e disponeteli in una pirofila unta d'olio, irrorate anch'essi con altro olio e cuoceteli in forno caldo per circa 15 minuti a 200 gradi. A cottura ultimata, lasciateli intiepidire e serviteli. Accorgimento: subito dopo aver arrostito i peperoni, disponeteli in un sacchetto di carta per alimenti e lasciateli intiepidire per circa 10/15 minuti. Spellarli sarà un gioco da ragazzi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di peperoni gialli
- mollica di pane grattugiata
- 1 cucchiaio di capperi
- 4 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Involtini Di Peperoni E Acciughe
- Peperoni All'acciuga
- Crostoni Alla Mozzarella (2)
- Bruschetta Con Broccoli Ripassati
- Rollini Di Peperone Mareblu

Involtini Di Peperoni E Acciughe

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Lavate i peperoni, asciugateli, infilzateli con una forchetta dalla parte del gambo e passateli direttamente sulla fiamma del gas, tenuta al massimo, girandoli continuamente fino a che tutta la pelle sarà completamente abbrustolita. Via via che sono pronti, chiudete i peperoni in sacchetto di carta da pane, lasciandoveli per una mezz'ora: il vapore che si formerà all'interno farà staccare la pelle dalla polpa facilitando la successiva operazione di spellatura.
Togliete la pelle raschiando i peperoni con un coltellino ed eliminando i residui con carta da cucina evitando, se possibile, di lavarli.
Ricavate quattro falde regolari da ogni peperone e mondatele dai semi e dai filamenti bianchi interni.
Allineate le falde di peperone sul tavolo, spolveratele di sale e pepe e avvolgete ognuna attorno a un filetto d'acciughe. Sistemateli in un piatto profondo e conditeli con l'olio quindi sigillate il piatto e conservate gli involtini in frigorifero anche per un giorno o due. Al momento di servirli, accomodateli in un piatto da portata rivestito di foglie di lattuga cappuccia e completate con pomodorini a ciliegia divisi a metà.

Ingredienti per 4 persone

- 4 peperoni gialli sodi e carnosi
- 16 di filetti d'acciughe sott'olio
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Peperoni All'acciuga
- Involtini Di Peperoni Alla Pugliese
- Crocchette Al Sapore Di Peperone
- Rollini Di Peperone Mareblu
- Spiedini Al Formaggio

Involtini Di Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Mettere su ogni fetta di prosciutto 7 o 8 fagiolini già lessati e avvolgere le fette, formando degli involtini. Metterli in un piatto di portata e sopra ognuno di essi porre 1 fetta di pomodoro. Coprirli di maionese e guarnirli con i capperi.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di prosciutto cotto
- 300g di fagiolini
- 6 fette di pomodoro
- 1 tazza di maionese
- sale
- capperi

Varianti

- Involtini Di Prosciutto (2)
- Involtini Di Prosciutto (3)
- Involtini Di Prosciutto (4)
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Involtini Di Prosciutto (6)
- Involtini Di Prosciutto (7)
- Involtini Di Prosciutto Agli Asparagi
- Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola
- Involtini Di Prosciutto Ed Asparagi

Ricette simili

- Tramezzini Millecolori
- Rotolini Di Prosciutto Cotto Con Asparagi
- Rotolini Di Prosciutto Con Asparagi
- Rotolo Di Frittata Grande Estate
- Insalata Russa (5)

Involtini Di Prosciutto (2)

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Spalmare le fette di prosciutto con poca maionese e disporre su ogni fetta un cucchiaio di insalata russa.
Avvolgere le fette formando degli involtini. Disporre gli involtini in una terrina con bordo alto e decorare con le uova sode tagliate a quarti.
Versare sul tutto la gelatina tiepida e mettere in frigo alcune ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di prosciutto cotto (fette alte 1 cm)
- insalata russa già pronta
- 2 cucchiai di maionese
- 50 cl di gelatina
- 2 uova sode

Varianti

- Involtini Di Prosciutto
- Involtini Di Prosciutto (3)
- Involtini Di Prosciutto (4)
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Involtini Di Prosciutto (6)
- Involtini Di Prosciutto (7)
- Involtini Di Prosciutto Agli Asparagi
- Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola
- Involtini Di Prosciutto Ed Asparagi

Ricette simili

- Aspic Al Verde
- Coni Di Prosciutto
- Tartine Gelatinata All'insalata Russa
- Cannelloni Al Prosciutto
- Sandwiches Al Prosciutto

Involtini Di Prosciutto (3)

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Schiacciate i petit suisses, mescolateli con la panna e la cipollina tritata.
Spalmate le fette di prosciutto, arrotolatele.
Disponete ogni involtino su una foglia di lattuga, disponeteli su un piatto e decorate con le olive

Ingredienti per 4 persone

- formaggini petit-suisse
- panna
- 1 cipollina
- alcune fette di prosciutto
- alcune foglie di insalata lattuga
- per decorare:
- alcune di olive

Varianti

- Involtini Di Prosciutto
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Involtini Di Prosciutto (4)
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Involtini Di Prosciutto (6)
- Involtini Di Prosciutto (7)
- Involtini Di Prosciutto Agli Asparagi
- Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola
- Involtini Di Prosciutto Ed Asparagi

Ricette simili

- Tartine Arlecchino
- Panini Verdi
- Crostini Profumati
- Torta Al Formaggio
- Tartellette Di Avocado

Involtini Di Prosciutto (4)

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Pulite le verdure, tagliatele a tocchetti e trifolatele con poco olio d'oliva e uno spicchio d'aglio intero.
Aggiustate di sale, fatele cuocere una decina di minuti e poi tritatele grossolanamente col tritaverdure.
Sbattete l'uovo col parmigiano e un pizzico di sale, aggiungete le verdure tritate e il prezzemolo.
Amalgamate bene e suddividete il composto sulle fette di prosciutto.
Fermate gli involtini con uno stuzzicadenti, disponeteli in una teglia da forno, cospargeteli col pangrattato e con poco olio, poi passateli per 10 minuti in forno caldo a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 zucchina
- 1 patata
- 1 carota
- 1 porro
- 4 fette spesse di prosciutto cotto
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Involtini Di Prosciutto
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Involtini Di Prosciutto (3)
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Involtini Di Prosciutto (6)
- Involtini Di Prosciutto (7)
- Involtini Di Prosciutto Agli Asparagi
- Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola
- Involtini Di Prosciutto Ed Asparagi

Ricette simili

- Panzerotti Alla Meridionale
- Tramezzini Millecolori
- Crostoni Al Formaggio
- Polpettine Di Ceci E Verdure
- Torta Salata Di Ricotta

Involtini Di Prosciutto (5)

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Grattugiate a filetti (julienne) 100 g di carote e tutto l'emmenthal.
Mescolate insieme i due ingredienti, condite il misto con sale, pepe macinato, un filo d'Olio D'oliva Extra-vergine, quindi distribuitelo sulle fettine di prosciutto e arrotolate queste ultime formando i cannelloni.
Aggiungete alla maionese mezzo cucchiaio di trito aromatico, quindi stemperatela con un cucchiaio di vino, uno di acqua fredda e poche gocce di succo di limone, ottenendo un salsina semidensa.
Accomodate i cannelloni di prosciutto nel piatto da portata, irrorateli con la salsina alla maionese e guarnite il piatto con il resto delle carote ridotte a bastoncini.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fettine di prosciutto cotto (circa 300 g)
- 200g di formaggio emmenthal
- 200g di carote
- 1/2 vasetto di maionese
- trito aromatico (prezzemolo, maggiorana, timo)
- vino bianco secco
- succo di limone
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe in grani

Varianti

- Involtini Di Prosciutto
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Involtini Di Prosciutto (3)
- Involtini Di Prosciutto (4)
- Involtini Di Prosciutto (6)
- Involtini Di Prosciutto (7)
- Involtini Di Prosciutto Agli Asparagi
- Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola
- Involtini Di Prosciutto Ed Asparagi

Ricette simili

- Tartellette Di Salmone E Caviale
- Scampi Per Antipasto
- Antipasto Di Aragosta In Bellavista
- Alici Marinate
- Champignon Alla Greca

Involtini Di Prosciutto (6)

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Tagliate a bastoncini i formaggi e con il prosciutto formate dei rotolini. Metteteli su un vassoio e ricopriteli con gelatina.

Ingredienti per 4 persone

- formaggio groviera
- formaggio fontina
- prosciutto
- gelatina

Varianti

- Involtini Di Prosciutto
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Involtini Di Prosciutto (3)
- Involtini Di Prosciutto (4)
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Involtini Di Prosciutto (7)
- Involtini Di Prosciutto Agli Asparagi
- Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola
- Involtini Di Prosciutto Ed Asparagi

Ricette simili

- Torta Di Patate (2)
- Quiche Lorraine (3)
- Panzerotti Alla Romana
- Crepes Al Prosciutto E Fontina
- Crocchette Saporite (3)

Involtini Di Prosciutto (7)

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Frullare i piselli; mettere il purè ottenuto in 1 terrina e unirvi la besciamella, il formaggio e 1 tuorlo. **Regolare** di sale.
Spalmare la crema sulle fette di prosciutto, arrotolarle e pareggiare le estremità con 1 coltello.
Passare quindi gli involtini nell'uovo (sbattuto insieme all'albume rimasto e a 1 presa di sale) e nel pangrattato.
Cuocere gli involtini in 1 padella con abbondante burro; quando saranno dorati, scolarli su carta assorbente da cucina.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di prosciutto cotto
- 150g di besciamella densa
- 50g di formaggio grana grattugiato
- 200g di piselli in scatola
- 2 uova
- pangrattato
- burro
- sale

Varianti

- Involtini Di Prosciutto
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Involtini Di Prosciutto (3)
- Involtini Di Prosciutto (4)
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Involtini Di Prosciutto (6)
- Involtini Di Prosciutto Agli Asparagi
- Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola
- Involtini Di Prosciutto Ed Asparagi

Ricette simili

- Crocchette Al Formaggio
- Vol-au-vent Primavera
- Uova Sode Al Forno
- Torta Rustica Zia Maria
- Vol-au-vent Ai Piselli

Involtini Di Prosciutto Agli Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Lessare al dente gli asparagi, tagliare la parte legnosa e ricavare le punte.
Avvolgere ciascuna punta in 1/2 fettina di prosciutto e poi passarla nella farina. A parte battere le uova con parmigiano, sale e pepe.
Passare gli involtini nell'uovo battuto e poi nel pangrattato, friggerli quindi in olio e burro e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di asparagi
- 100g di prosciutto crudo
- 2 uova
- 50g di formaggio parmigiano
- burro
- olio d'oliva
- farina
- pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Asparagi La Valliere
- Anello Sopraffino Alla Zucca
- Panzerotti Alla Romana
- Torta Di Porri E Prosciutto
- Supplì (2)

Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Lavorate in una ciotola il gorgonzola e il mascarpone, ottenendo un composto omogeneo. Spalmatelo su 8 fettine di prosciutto cotto, tagliate non troppo spesse, quindi arrotolatele su se stesse formando gli involtini. Spuntateli alle estremità e serviteli, in coppia, sistemati su un letto di insalatina fresca mescolata con un bouquet di erbe aromatiche, il tutto condito con poco olio, sale, pepe e scagliette di mandorle precedentemente tostate in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di prosciutto cotto
- 200g di formaggio gorgonzola
- 50g di formaggio mascarpone
- insalatina
- 1/2 cucchiaio di cerfoglio, origano e timo tritati
- 1/2 cucchiaio di maggiorana, finocchietto, erba cipollina
- 1 cucchiaio di mandorle in scaglie
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Prosciutto (5)
- Radicchio Gratinato Al Gorgonzola
- Crostata Con Pomodori
- Crostini Profumati
- Fagottini Di Bresaola

Involtini Di Prosciutto Ed Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Scegliere gli asparagi più sottili; pareggiarli in lunghezza, lavarli e formare piccoli mazzetti da 5-6 punte (quanti può contenerne una fetta di prosciutto arrotolata). Disporre i mazzetti in una casseruola di acqua bollente, con le punte in alto e fuori dall'acqua. A cottura, scolare e far asciugare su di un canovaccio.
Preparare in una terrina una salsetta con due uova sode sminuzzate, un po' di pasta d'acciughe, limone ed olio, e con questa condire i mazzetti di asparagi, poi adagiarli su di una fetta di prosciutto lasciando sporgere solo un po' le punte ed avvolgere.
Servire con fette di pomodoro e limone, carciofini, funghetti e cicorietta tagliata fine condita con olio d'oliva extra-vergine ed aceto balsamico.

Ingredienti per 4 persone

- asparagi
- 2 uova sode
- pasta d'acciughe
- succo di limone
- olio d'oliva
- 1 fetta di prosciutto
- alcune fette di pomodoro
- alcune fette di limone
- carciofini
- funghetti
- insalata cicoria
- aceto balsamico

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Pizzette Fantasia
- Funghetti, Carciofini E Olive
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Cupola Di Aragosta

Involtini Di Radicchio Con Uova Strapazzate

Antipasto a base di radicchio rosso

Ricetta

Scottare le foglie di radicchio in acqua bollente, sbattere le uova con sale e pepe e cuocerle in una padella bassa con il burro, lasciandole morbide.
Sistemare le uova strapazzate sulle foglie di radicchio, avvolgere, spolverare con parmigiano e gratinare in forno a 180 gradi per pochi minuti.

Ingredienti per 1 persona

- 3 foglie di radicchio rosso di verona
- 2 uova
- 10g di burro
- 15g di formaggio parmigiano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fagottini Di Radicchio
- Soufflé Di Parmigiano
- Crespelle Gratinate Al Radicchio E Taleggio
- Spuma Di Formaggio Alla Grappa
- Insalata Di Radicchio E Parmigiano

Involtini Di Riso In Foglie Di Vite

Antipasto a base di riso

Ricetta

Affettare sottilmente le cipolle, soffriggerle a fuoco moderato finché non sono appassite e poi aggiungere il riso e cuocere a tegame coperto per cinque minuti.
Aggiungere una tazza d'acqua calda e tutti gli altri ingredienti, tranne le foglie di vite.
Fate cuocere a fuoco basso per cinque minuti e poi lasciar raffreddare.
Lavare le foglie di vite, farle bollire per tre minuti e metterle a colare.
Riempire ogni foglia con un cucchiaio di riso sulla parte non lucida, ripiegarla e adagiarla in una pirofila poco profonda.
Coprire gli involtini con un piatto in modo da non farli aprire e cuocere in forno a 170 gradi per circa un'ora. Consigli: fate raffreddare nella stessa pirofila di cottura prima di servire; si accompagna bene con antipasti di pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di riso
- 500g di cipolle
- 70g di uvetta sultanina
- 30g di pinoli
- 60 di foglie di vite fresche
- 1 limone
- aneto
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Foglie Di Vite
- Dolmates
- Acciughe In Saor
- Bruschetta Con Sarde In Saor
- Sardele In Saor (2)

Involtini Di Salame

Antipasto a base di salame

Ricetta

Lavorare la ricotta con la panna, il grana e la pasta di olive.
Spalmare il composto ottenuto sulle fette di salame, arrotolarle, fissarle con uno stecchino, decorare con ciuffetti di maionese e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di ricotta piemontese
- 2 cucchiai di panna
- 2 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 2 cucchiai di pasta d'olive
- 12 fette di salame ungherese
- maionese

Varianti

- Involtini Di Salame Piccante Con Robiola E Uova

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Sgonfiotti Saporiti
- Tramezzini Millecolori
- Vol-au-vent Ai Formaggi
- Tartellette Alla Torinese

Involtini Di Salame Piccante Con Robiola E Uova

Antipasto a base di salame piccante

Ricetta

Mettete a rassodare le uova (10 minuti dal momento in cui l'acqua raggiunge il bollore).
Disponete intanto le fette di salame sul tagliere.
Suddividete fra esse la robiola e spalmatela uniformemente su ogni fetta.
Avvolgete le fette sul ripieno di formaggio, formando così gli involtini.
Preparate un letto d'insalatina, condita con olio e sale, su un piatto da portata. Accomodatevi sopra gli involtini.
Raffreddate sotto l'acqua corrente le uova sode. Sgusciatele, tagliatele a spicchi e disponetele come guarnizione e servite. Nota: la robiola è un formaggio a pasta molle e burrosa, da consumarsi fresca oppure stagionata; in questa ricetta si usa quella fresca, che lega bene con il salame piccante e si spalma facilmente. Vini consigliati: Riviera del Garda Chiaretto, Montereggio di Massa Marittima rosato, Lizzano rosato.

Ingredienti per 4 persone

- 125g di formaggio robiola
- 12 fette di salame piccante larghe e sottili
- 2 uova
- olio d'oliva
- 1 busta di insalata riccia pulita e lavata
- sale

Ricette simili

- Smoerrebroed
- Casatiello
- Fagottini Di Bresaola
- Mousse Di Gorgonzola
- Antipasto Del Disperato

Involtini Di Salvia Fritti

Antipasto a base di salvia

Ricetta

Mettete le acciughe a bagno nel latte per 30 minuti, scolatele e asciugatele. Per ogni involtino prendete 2 foglie di salvia e un'acciuga.
Ponete l'acciuga tra le due foglie, arrotolate il tutto e chiudete infilzando con uno stuzzicadenti.
Passate ogni involtino nelle uova sbattute e nella farina. In una padella scaldate abbondante olio e friggetevi gli involtini finché diventano croccanti. Scolateli su carta da cucina e salateli.

Ingredienti per 4 persone

- 16 foglie di salvia
- 8 filetti d'acciughe
- 20 cl di latte
- 2 uova
- farina bianca
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Mozzarella In Carrozza (6)
- Crespelle Ai Calamaretti
- Fiori Di Zucca Ripieni
- Crostini Alla Cecco Beppe
- Barchette Vecchio Marinaio

Involtini Di Sogliole

Antipasto a base di sogliola

Ricetta

Controllate che i filetti siano ben puliti; se necessario lavateli, lasciateli scolare e asciugateli.
Mondate, lavate e tritate il prezzemolo (se piace unite anche uno spicchio d'aglio).
Grattugiate il formaggio e unitelo al prezzemolo. Con il batticarne battete leggermente i filetti, poi pareggiateli togliendo eventuali sbavature.
Tritate quanto avete tolto ed unite anch'esso al prezzemolo.
Distribuite ora sui filetti il trito preparato, quindi arrotolate i filetti su se stessi chiudendo all'interno la farcitura, poi teneteli fermi infilandoli con uno o due stecchi di legno. Se preferite legateli. A lavoro ultimato ponete nel forno in un recipiente (largo a sufficienza per contenere gli involtini in un solo strato) il burro a pezzetti. Appena si sarà sciolto sistematevi gli involtini leggermente infarinati e irrorateli con il cognac.
Rimettete il recipiente nel forno lasciandovelo per 3 minuti ricordando di girare gli involtini a metà cottura. Nel frattempo stemperate nella panna una cucchiaiata di salsina di pomodoro, qualche goccia di worcester e un pizzico di pepe (salerete a cottura ultimata). Trascorsi i 3 minuti irrorate gli involtini con la panna, girateli affinché si insaporiscano uniformemente, rimetteteli nel forno programmato a metà potenza e lasciateveli per 10 minuti, ricordando di girarli almeno 2 volte. A cottura ultimata lasciateli nel forno spento per 3 minuti prima di servirli.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di filetti di sogliola
- 30g di prezzemolo
- 100g di formaggio emmenthal
- 180g di panna liquida freschissima
- 50g di burro
- poca di farina bianca
- 1 cucchiaio di salsina di pomodoro
- 2 cucchiaiate di cognac
- alcune gocce di salsa worcester
- 1 pizzico di pepe
- sale
- 1 spicchio di aglio (facoltativo)

Varianti

- Involtini Di Sogliole (2)

Ricette simili

- Prosciutto Con Salsa Di Funghi
- Uova Sode Parmensi
- Anello Al Prosciutto Con Salsa Di Funghi
- Crostata Alle Olive
- Cocktail Di Scampi (5)

Involtini Di Sogliole (2)

Antipasto a base di sogliola

Ricetta

Mettere sul tagliere i filetti di sogliola, posare in corrispondenza di una delle estremità 1 gambero e qualche scaglia di fontina.
Arrotolare, fissare gli involtini con stecchini ai 2 lati, infarinarli, poi farli insaporire nel burro. Spruzzarli prima con un po' di brandy e farlo evaporare, poi cuocerli per 10 minuti irrorando col vino bianco.
Salare, pepare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- 8 gamberi
- alcune scaglie di formaggio fontina
- farina
- burro
- brandy
- vino bianco
- sale
- pepe

Varianti

- Involtini Di Sogliole

Ricette simili

- Mousse Di Salmone Con Crema
- Crostata Alla Valdostana
- Torta Rustica Arcobaleno
- Asparagi La Valliere
- Vol-au-vent Alla Sogliola

Involtini Di Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Ammollate nel latte la mollica di pane sbriciolata, strizzatela e mettetela in una terrina con i 100 g di tonno tritato, il prezzemolo con l'aglio, l'uovo sodo, quello fresco, il pecorino, sale, pepe.
Amalgamate bene il tutto, spalmate questo composto sulle fette di pesce, arrotolatele e fissatele a due a due in stecchini di legno. In un tegame imbiondite nell'olio la cipolla, unite i pomodori, salate e pepate; al primo bollore mettete gli involtini e cuoceteli a fuoco basso una decina di minuti per parte. Serviteli.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette sottili di tonno fresco
- 1 pezzetto di tonno fresco (pezzetti di 100 g)
- latte
- 1 manciata di mollica di pane raffermo
- 1 manciata di prezzemolo tritato con 1 spicchio aglio
- 1 uovo sodo tritato
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino grattugiato
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cipolla piccola tritata
- 300g di pomodori pelati
- sale
- pepe

Varianti

- Involtini Di Tonno E Cavolo

Ricette simili

- Tonno In Avocado
- Panzerotti Di Mare
- Bastoncini Al Prosciutto
- Sarde Alla Mozzarella
- Pallotte Cacio E Uova

Involtini Di Tonno E Cavolo

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Staccate dal cavolo 12 foglie esterne, lavatele, scottatele in acqua bollente, eliminate parte della costa centrale e posatele su un panno asciutto.
Fate rosolare la cipolla nell'olio, unite il cavolo rimasto (lavato e tagliato a striscioline) e fatelo appassire, aggiungete il pomodoro, salate e fate sobbollire per 20 minuti.
Spezzettate il tonno sgocciolato, unite la mollica strizzata e l'uovo; amalgamate per ottenere un composto omogeneo con cui formerete 12 polpettine: avvolgetele nelle foglie di cavolo e legatele con un filo. Ponetele nel tegame in cui bollono cavolo e pomodoro e fatele cuocere piano per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 scatole di tonno all'olio d'oliva (scatole 160 g)
- 1 cavolo verza da 800 g
- 1 uovo
- 300g di passato di pomodoro
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 40g di mollica di pane ammorbidita nel latte
- 1 cipolla tritata finemente
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Tonno
- Pallotte Cacio E Uova
- Crespella Di Grano Saraceno Gratinata Al Lardo E Cavolo Nero
- Crostoni Con Crema Di Ricotta E Tonno
- Torta Di Carciofi

Involtini Di Verze

Antipasto a base di verza

Ricetta

Preparate per primo il ripieno: fate soffriggere nel burro metà pancetta tritata, uno spicchio d'aglio e un quarto di cipolla, appena questi ultimi diventano dorati, eliminateli e fate raffreddare il resto. In una terrina sbattete due uova con il sale e pepe, una grattugiata di noce moscata, poi aggiungete il pangrattato, il parmigiano, il resto della pancetta e la mortadella tritati a coltello, l'aglio e il prezzemolo tritato, unire in ultimo anche il soffritto preparato e amalgamate bene.
Pulite e lavate bene le foglie di verza, sbollentatele per qualche minuto; riempite ogni foglia con un cucchiaio di ripieno chiudetela e legatela con un filo di refe.
Fate soffriggere i tre quarti di cipolla tritata in un po' d'olio e una noce di burro; appena la cipolla è dorata aggiungete i pelati ben scolati e il dado, insaporite con il sale e lasciar cuocere per cinque minuti. Passato questo tempo, ponete nel sugo gli involtini e continuate la cottura per altri trenta minuti a tegame coperto e fuoco moderato. Questo piatto deve essere servito ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 18 foglie di verza
- 100g di pancetta
- 100g di mortadella
- 300g di formaggio parmigiano grattugiato
- 200g di pangrattato
- 800g di pomodori pelati
- 2 uova
- 70g di burro
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1 dado di carne
- noce moscata
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Di Polenta
- Cestini Di Pomodoro
- Crepes Con Ripieno Di Carciofi
- Crocchette Di Pollo
- Crocchette Di Patate (4)

Involtini Primavera (chun Juan)

Antipasto a base di olio d'arachidi

Ricetta

Pasta.
Lavorare tutti gli ingredienti e formare la pastella.
Fare le frittatine scaldando la padella e ricoprendola con un velo di olio. Una volta pronte le frittatine tenerle al caldo. Ripieno.
Tagliare a strisce sottili i petti di pollo, metterli a rosolare per un minuto mescolando continuamente in una padella contenete un po' d'olio bollente (sempre quello di arachidi), Aggiungere le cipolle tagliate a strisce, i funghi ed i germogli di soia sgocciolati e tagliuzzati.
Continuare la cottura per un minuto ancora.
Unire la salsa Hoisin e legare il tutto con la fecola mescolata al brodo.
Insaporite con sale, peperoncino, e glutammato.
Distribuire il composto sulle frittatine, chiudere le frittatine e spalmarne i bordi con il tuorlo.
Friggere in padella o ad immersione nell'olio. Alcuni consigli: Come avrete notato i Cinesi usano fare grossi lavori di preparazione e poi la cottura si risolve in 3 minuti di pentola. Si deve avere l'accortezza di tagliare molto finemente tutto (germogli di soia esclusi) pena un eccessiva cottura delle verdure rispetto alla carne.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 2 tazze di latte di soia
- 3 uova
- 1 presa di sale
- olio d'arachidi per friggere
- per il ripieno:
- 2 petti di pollo
- 2 cipolline novelle
- 2 cucchiai di olio d'arachidi
- 200g di germogli di soia
- 50g di funghi cinesi (o champignon) macerati
- 3 cucchiai di salsa hoisin
- 1 cucchiaino di fecola
- 1 tazza di brodo di pollo
- 1 presa di peperoncino
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 tuorlo
- glutammato monosodico (o dado)
- olio per friggere

Ricette simili

- Xia Kao Mian Bao Pian (toast Ai Gamberi)
- Bocconcini Di Verdure
- Insalata Di Pollo All'uso Cinese (2)
- Insalata Di Pollo All'uso Cinese (3)
- Arancini Rustici

Involtini Saporiti

Antipasto a base di petto di pollo

Ricetta

Battere leggermente le fettine di pollo.
Tritare i capperi e mescolarli con 3 cucchiaini di olio e pasta d'acciughe a piacere.
Stendere questa crema sulle fettine di pollo e formare degli involtini. Far rosolare gli involtini in olio, bagnarli con il vino, farlo evaporare poi unire le olive snocciolate e spezzettate, il pomodoro, sale e pepe.
Coprire e cuocere per 30-40 minuti.
Guarnire col basilico tritato prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fettine di petto di pollo
- 30g di capperi sott'aceto
- 100g di olive nere e olive verdi
- 600g di polpa di pomodoro
- vino bianco
- pasta d'acciughe
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pizzette Fantasia
- Spiedini Di Pollo E Trevisana
- Antipasto All'italiana (2)
- Paté Di Pesce
- Uova Sode Ripiene

Involtini Sfiziosi

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Grigliare melanzane e zucchine a fette.
Abbrustolire i peperoni e dividerli in falde.
Tritare basilico, prezzemolo e capperi, unire il succo di aglio, poco olio e la pasta d'acciughe.
Spalmare il composto sulle verdure, disporvi un cilindretto di mozzarella, formare degli involtini, metterli in una pirofila unta, cospargere con pangrattato e olio e gratinare in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 2 melanzane
- 4 zucchine
- basilico
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di pangrattato
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe
- 300g di mozzarella
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Alla Provenzale
- Pizza Ai Quattro Gusti
- Antipasto Milleluci
- Bruschette Vegetariane
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle

Involtino Di Radicchio E Sarde

Antipasto a base di radicchio

Ricetta

Togliere la parte centrale della foglia di radicchio e rosolarla velocemente. Intanto sfilettare le sarde e rosolarle. Quindi porle al centro delle foglie di radicchio, aggiungere la provola grossolanamente tagliata e i capperi.
Chiudere le foglie di radicchio e passarle al forno caldo a 180 gradi per pochi minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 6 foglie di radicchio
- 3 sarde
- 50g di formaggio provola affumicata
- 30g di capperi
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschette Di Nina
- Melanzane Grigliate
- Bruschetta Affumicata
- Sformato Con Bietola E Provola
- Focaccine Alla Provola

K'ibett Sardine

Antipasto a base di sardine

Ricetta

Pulite le sardine, privandole della testa e della lisca. Tritatele finemente insieme al prezzemolo, all'aglio, al cumino, al pepe e mescolate bene aggiungendo le uova sbattute.
Sistemate il pangrattato a fontana su un piano di lavoro e lavoratelo con le sardine tritate, aggiungendo poca acqua, qualora l'impasto risultasse troppo asciutto.
Ricavate ora tante polpettine della grandezza di una noce e fatele dorare in abbondante olio fumante, prima di servirle calde, con una spruzzata di succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di sardine
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 uova
- 5 spicchi di aglio
- pangrattato
- 1 cucchiaino di cumino in polvere
- sale
- pepe
- abbondante di olio per friggere
- 1 spruzzata di succo di limone

Ricette simili

- Beignets Di Sardine
- Crocchette Di Melanzane
- Insalata Di Olive (2)
- Sarde Alla Mozzarella
- Sardine All'olio Per Antipasto

Kalitsounia Kritis (tortine Al Formaggio)

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Versate la farina in una terrina, unite il sale e l'acqua e impastate. Su un piano infarinato, tirate la pasta e ritagliate dei quadrati con un coltello o dei cerchi con un bicchiere. In un'altra terrina, mettete la ricotta, l'uovo e la menta e mescolate bene. Al centro di ogni ritaglio di pasta mettete un cucchiaio di crema e chiudete i lati come se fosse un panzerotto. Con una forchetta punzecchiate i bordi per evitare che il composto esca. In una padella scaldate l'olio e tuffatevi le tortine. Una volta dorate, togliete le tortine dal fuoco, asciugatele e cospargete di zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di farina
- sale
- acqua
- 450g di ricotta
- 2 cucchiai di foglie di menta tritate
- 1 uovo
- 5 cucchiai di zucchero
- 1 bicchiere di olio d'oliva per friggere

Ricette simili

- Tortine Al Formaggio
- Crocchette Di Ricotta
- Queso Frito
- Involtini Di Foglie Di Vite
- Dolmates

Kugelhopf Ai Porri

Antipasto a base di porri

Ricetta

Mettete in una ciotolina il lievito e 25 g di farina, stemperate il tutto con 50 g di acqua tiepida, ottenendo una pastella morbida che lascerete lievitare per 40 minuti, coperta da un tovagliolo. Intanto tagliate i porri a rondelle, fateli stufare a fuoco lento con 2 cucchiai d'olio e un mestolino d'acqua, finché risulteranno quasi disfatti; salateli e lasciateli raffreddare.

Tagliate a pezzetti le fettine di speck e fatele rosolare lentamente in una padella antiaderente non unta, finché diventeranno croccanti. Trascorso il tempo di lievitazione, mettete nella ciotola dell'impastatrice le uova, sale e pepe; avviate per mezzo minuto l'apparecchio con la frusta a gancio, in modo da rompere le uova, poi aggiungetevi la pastella lievitata, 125 g di burro fuso, 300 g di farina, il latte tiepido, unendo gli ingredienti poco per volta e proseguendo la lavorazione con la frusta a gancio, finché sulla superficie dell'impasto compariranno delle bollicine d'aria; allora incorporate i porri stufati, il groviera a dadini e lo speck rosolato.

Lasciate lievitare l'impasto nella ciotola finché avrà raddoppiato il suo volume, quindi sgonfiatelo lavorandolo brevemente per interrompere la lievitazione e trasferitelo in uno stampo per kugelhopf perfettamente imburrato e spolverizzato di farina e semi di cumino. Lo stampo non dovrà essere riempito per più di 2/3. Tenetelo in caldo finché la pasta, lievitando, lo riempirà completamente, quindi infornate a 180 gradi per un'ora e 30 minuti, coprendo il kugelhopf con un foglio di alluminio se durante la cottura dovesse scurirsi troppo. Appena pronto, sformatelo su una gratella e lasciatelo raffreddare bene prima di portarlo in tavola: si conserva fresco per alcuni giorni, avendo cura di tenerlo avvolto nella pellicola trasparente. Se non avete lo stampo da kugelhopf, potete usarne uno normale per ciambelle.

Ingredienti per 12 persone

- 350g di farina
- 250g di porri mondati e spuntati
- 125g di uova sgusciate
- 100g di formaggio groviera
- 100g di speck a fettine
- 75g di latte
- 20g di lievito di birra
- 1 cucchiaio di cumino
- 150g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Focaccia Belga Allo Speck
- Brioche Ripiena Di Fegato D'anatra
- Cake Al Prosciutto
- Girelle E Panini Al Formaggio
- Brioscine Rustiche

Kugelis

Antipasto a base di patate

Ricetta

Pulite e pelate le patate.
Tagliate a cubetti e rosolate la pancetta. Poi unite le patate grattugiate.
Unite il latte bollente e mescolate.
Aggiungete le uova, le cipolle, il pepe, le foglie di alloro spezzettate, la maggiorana e il sale. mescolate.
Versate il composto in una teglia unta.
Cuocete in forno per circa un'ora.
Consumate tagliata a quadrotti, condita con formaggio fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di patate
- 300g di pancetta
- 250g di latte
- 2 cipolle
- 2 uova
- pepe nero tritato
- 2 foglie di alloro
- 2 cucchiai di maggiorana
- sale

Ricette simili

- Torta Di Patate (3)
- Minestra Di Patate Alla Viennese
- Roulade Al Mascarpone
- Sandwich Patate E Pancetta
- Cozze Dorate Alla Turca

La Bruschetta

Antipasto a base di pane scuro raffermo

Ricetta

Abbrustolire il pane, agliarlo con cura, adagiarlo su un vassoio (rustico), versarci un filo d'olio, salare leggermente e servirle ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- alcune fette di pane scuro raffermo
- aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Bruschetta (3)
- Fette Di Pane Fritto Alla Bismarck
- Acquasala
- Panzanella (8)
- Crostoni Di Cavolfiore Alla Maniera Umbra

Ladittas

Antipasto a base di farina

Ricetta

Mescolare la farina ad un po' di lievito di birra sciolto in acqua tiepida.
Lavorare l'impasto ottenuto a mano o a macchina come si farebbe per fare il pane fino ad ottenere una consistenza morbida e omogenea.
Aggiungere altra acqua se necessario.
Lasciare lievitare. Far bollire l'acqua in una pentola, come per la pasta. Al momento dell'ebollizione, fare delle piccole farfalle e buttarle nell'acqua un po' alla volta per non farle incollare una all'altra. Scolarle dopo una decina di minuti e condirle con sugo e buon formaggio.

Ingredienti per 4 persone

- lievito di birra sciolto nell'acqua
- farina

Ricette simili

- Pane Al Finocchietto
- Fagottini Ripieni Con Merluzzo E Asparagi
- Ricetta Base Per Il Pane
- Ciabattine
- Focaccia Ai Semi Di Papavero

Lahm Biajin

Antipasto a base di carne macinata

Ricetta

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida e farlo fermentare 2-3 minuti.
Versare nella farina a fontana tutti gli ingredienti per la pasta e lavorare molto bene per 10 minuti.
Mettere la pasta in un recipiente oliato, coprire e sistemare in un luogo tiepido per farla lievitare. Intanto preparare il ripieno, mescolando tutti gli ingredienti.
Tagliare la pasta in porzioni e stenderle con il matterello in forma circolare. Lo spessore dovrà essere di circa 1/2 cm.
Cospargere il ripieno su ogni pizzetta e cuocere in forno caldo per 30 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 1 cucchiaio di lievito di birra
- 1/4 tazza di acqua tiepida
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 500g di farina
- per il ripieno:
- 500g di carne macinata
- 3 cipolle tritate
- 1 tazza di pinoli
- sale
- pepe
- cannella

Ricette simili

- Pizzette Di Carne
- Focaccia Del Sabato
- Schiacciata Siciliana
- Pancarré (2)
- Focaccia Con Le Patate

Lamponi Nel Melone

Antipasto a base di lamponi

Ricetta

Asportate la calotta superiore del melone che conserverete per usarla come coperchio. Con un cucchiaio asportate prima i semi che scarterete, poi tutta la polpa facendo attenzione a non danneggiare la scorza che servirà come contenitore e che metterete in frigorifero.
Tagliate a dadini il melone e mettetelo in un'insalatiera.
Unite i lamponi, due dita di yogurth magro e fate riposare in frigorifero per circa 30 minuti, rigirando ogni tanto con cura.
Sistemate il melone in una coppa, perché resti in piedi e versatevi la frutta e il sugo.
Coprite con la calotta e servite in tavola. Si accompagna bene con il prosciutto crudo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di lamponi già puliti
- 1 melone rotondo maturo di 1000 g
- 2 dita di yogurth magro

Ricette simili

- Prosciutto Con Peperoni E Pompelmo
- Melon Relleno De Gambas Y Nata
- Melone Ripieno Di Code Di Gambero
- Prosciutto Ricco Al Melone
- Melone In Insalata

Lasagne Di Nonna Annita

Antipasto a base di sottilette

Ricetta

Si tagliano in 4 le fette di pancarré e le sottilette e, dopo aver imburrato una pirofila, vi si accomodano obliquamente (in piedi) alternando 1/4 di fetta di pane a 1/4 di sottiletta. Si sbattono le uova con il latte e vi si distribuisce sopra il composto ottenuto. Dopo circa 30 minuti si mettono dei fiocchetti di burro sulla superficie della teglia e si inforna a 180 gradi per circa 15-20 minuti, finché la superficie non si dora appena. Ottimo anche freddo o meglio tiepido. A piacere, se si vuole più salato aggiungere sale nel latte.

Ingredienti per 1 persona

- 20 fette di pancarré
- 20 di sottilette
- 2 uova
- 50 cl di latte
- burro

Ricette simili

- Crostini Agli Spinaci
- Crostini Alla Romana
- Sformato Di Stracchino
- Fagottini Di Crepes
- Canapè Di Gamberi

Lasanghe Di Riso

Antipasto a base di riso

Ricetta

Tritate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con 2 cucchiai di olio e 10 g di burro.
Buttate il riso, mescolate poi versate poco per volta il brodo bollente, mescolando spesso e portate a cottura il risotto (occorrono 18-20 minuti). Fuori dal fuoco unite 20 g di burro, 4 cucchiai di grana grattugiato e 2 uova.
Mescolate e stendete il risotto su un piano di lavoro inumidito, appiattendolo bene con un coltello e dandogli lo spessore di circa un cm. Quando il risotto sarà freddo, tagliatelo a losanghe ed unitele a 2 a 2, mettendo nel mezzo un quadratino di fontina ed un ventaglietto di ananas (dopo aver diviso a metà, in senso orizzontale, ogni fetta di ananas, in modo da renderla più sottile).
Fate aderire bene fra loro le 2 losanghe e immergetele prima nell'uovo rimasto, leggermente sbattuto con sale e pepe, poi passatele nel pangrattato. Dopodichè friggetele in abbondante olio bollente, scolatele su carta assorbente da cucina e servitele immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di riso
- 1/2 di cipolla
- 125 cl di brodo
- 200g di formaggio fontina
- 2 fette di ananas sciroppato
- 3 uova
- formaggio grana
- pangrattato
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crocchette Ai Formaggi
- Canederli Di Formaggio
- Crocchette Saporite (4)
- Crostoni Di Bosco
- Margottini

Lattuga Romana Con Astice

Antipasto a base di insalata lattuga romana

Ricetta

Tagliate in diagonale il porro ricavando 16 fette piuttosto spesse, quindi scottatele in una casseruola con acqua bollente salata.
Mondate la lattuga romana e l'insalata riccia, scegliete da ciascun cespo le foglie centrali più belle e lavatele accuratamente.
Preparate una marinata mescolando in una ciotola i due tipi di aceto, l'acqua di conservazione del tartufo, l'olio d'oliva extra-vergine, il sale e il pepe bianco e usatela per condire le insalate.
Rosolate brevemente le fette di astice in una padella con l'olio d'oliva, quindi salatele.
Suddividete le foglie di insalata e i tocchetti di porro in quattro piatti individuali, mettete in ciascuno di essi 5 fette di astice, cospargete tutto con la marinata, guarnite con il cerfoglio e alcune striscioline di tartufo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 porro verde
- 2 cuori di insalata lattuga romana
- 1 cuore di insalata riccia
- 4 cucchiai di aceto di vino di buona qualità
- alcune gocce di aceto balsamico
- 4 cucchiai di acqua di conservazione del tartufo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 8 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 20 fette di polpa di astice
- 4 rametti di cerfoglio
- 4 fette di tartufo nero (a striscioline)
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Insalata Ai Frutti Di Mare
- Pinzimonio Tre Salse
- Bruschetta Con Lattuga
- Cocktail Di Astice

Lax Smorga

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Fate cuocere il filetto di salmone completamente spinato in un court bouillon, scolatelo e fatelo raffreddare completamente.
Tritate finemente il salmone affumicato e fatelo raffreddare in frigo. Quando le carni del pesce saranno ben fredde lavoratele insieme alla creme fraiche e alla gelatina di pesce.
Aggiungete gli aromi, mescolate bene e con un cucchiaio ricavate tante piccole formine con il composto, e sistematele capovolte in un piatto da portata.
Fate raffreddare e servite in tavola, decorando eventualmente con uova di lompo.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di filetto di salmone fresco
- 100g di salmone affumicato
- 300g di formaggio creme fraiche
- 10 cl di gelatina di pesce
- 1 cucchiaino di erba cipollina tritata
- 1 cucchiaino di anetro tritato

Ricette simili

- Paté Di Salmone (2)
- Involtini Al Salmone
- Toast Terra E Mare
- Tartellette Di Salmone E Caviale
- Bruschetta Con Salmone

Lenticchie In Conchiglia

Antipasto a base di lenticchie

Ricetta

Cuocete in poca acqua e sale le lenticchie decorticate; conditele con olio, succo di limone e poco zenzero.
Lessate separatamente con acqua sale e le verdure le altre lenticchie.
Condite le verdi con poco olio d'oliva e pepe.
Fate sciogliere a fuoco basso il grasso della pancetta e unite le lenticchie rosso, cuocete per 5 minuti.
Riempite le conchigliette con le lenticchie e componete il piatto.

Ingredienti per 10 persone

- 1 confezione di tartellette di pasta brisée a conchiglia
- 150g di lenticchie gialle decorticate
- 350g di lenticchie rosse e verdi
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiai di succo di limone
- sale
- pepe
- zenzero in polvere
- 20g di pancetta affumicata

Ricette simili

- Tartellette Tartufate
- Sformato Di Lenticchie
- Torta Di Peperoni Al Curry
- Triangoli Arcobaleno
- Insalata Di Cozze E Lenticchie

Lenticchie In Insalata

Antipasto a base di lenticchie

Ricetta

Lessare le lenticchie con l'alloro e 1/2 cipolla.
Preparare una salsina con olio, aceto, sale, pepe e prezzemolo tritato.
Scolare le lenticchie e condirle con la salsina, i pomodori tagliati a spicchi, l'altra 1/2 cipolla affettata sottilmente e i wurstel a fettine.
Mescolare bene e servire ancora tiepido.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di lenticchie
- 4 pomodori
- 2 wurstel di maiale
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- olio d'oliva
- aceto di vino
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spiedino Di Wurstel
- Hot Dog Alle Cipolle
- Caramelle Di Olive E Wurstel
- Lenticchie In Conchiglia
- Ciui In Umido

Limoni Al Tonno

Antipasto a base di limoni

Ricetta

Togliete la parte superiore dei limoni ed eliminate un po' di scorza della base per far sì che rimangano in piedi; svuotateli e raccogliete la polpa in un piatto.
Tagliate questa polpa a cubetti e uniteci i pomodori pelati e tagliati a pezzi, il tonno sbriciolato, maionese, sale e pepe.
Mescolate bene il tutto e riempiteci i limoni; chiudete con le calotte dei limoni e avvolgeteli ognuno in una foglia di lattuga e poi nella carta stagnola.

Ingredienti per 6 persone

- 6 limoni
- 1 scatola di tonno sott'olio
- maionese
- 3 pomodori
- insalata lattuga
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rotolini Saporiti
- Antipasto Prataiolo
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Pinzimonio Tre Salse
- Aragosta In Lattuga

Limoni Piccanti

Antipasto a base di limoni

Ricetta

Lavate i limoni, tagliate la parte inferiore (devono stare in piedi) e quella superiore a smerlo, svuotateli.
Montate il burro a crema e amalgamate il tonno frullato con un cucchiaio di capperi, le acciughe, la mollica di pane ammorbidita e un po' di polpa di limone.
Riempite i limoni, guarnite con la maionese e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 limoni
- 100g di tonno
- capperi
- 2 acciughe
- 20g di mollica di pane
- 50g di burro
- maionese in tubetto

Ricette simili

- Tartine Alla Spuma Di Tonno
- Pane E... Fantasia
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Bruschetta Con Tonno E Maionese
- Toast Al Tonno E Spinaci

Lumache Al Vino Bianco

Antipasto a base di lumache

Ricetta

Fate scaldare l'olio in una casseruola e rosolatevi lo scalogno e l'aglio tritati, a calore moderato per 3-4 minuti.
Unite il bouquet garni, le lumache e il sale necessario e fate insaporire tutt'assieme per pochi istanti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
Versate il vino bianco e il brodo di pollo e lasciate cuocere a calore dolcissimo per circa tre ore. Cinque minuti prima del termine, aggiungete la fetta di pancarré, fatta ammorbidire nel Marc de Bourgogne, strizzata e ridotta in briciole. Infine togliete la preparazione dal fuoco e lasciatela raffreddare.
Ricordate che se utilizzate lumache in conserva, dovete ridurre il tempo di cottura a 20 minuti e dimezzare la quantità di vino bianco e di brodo.
Inserite in ogni guscio mezzo cucchiaino del fondo di cottura delle lumache e un mollusco.
Mescolate in una ciotola il burro, lo scalogno e l'aglio tritati, le erbe miste, il sale necessario e una macinata di pepe, fino ad ottenere un composto omogeneo.
Ponete un poco di burro aromatizzato in ciascun guscio, distribuiteli in otto piattini appositi e passateli nel forno caldo (200- 220 gradi) per 10 minuti, quindi servite. --- CONSIGLI. Se avete a disposizione lumache che non sono state pulite e sottoposte alla spurgatura, dovete effettuare voi stessi questi trattamenti prima di prepararle. Innanzitutto lasciate per tre giorni le lumache ancora vive in un cesto chiuso ma aerato. Trascorso il tempo indicato lavatele più volte sotto l'acqua corrente spazzolandole con cura, infine fatele cuocere in una pentola con acqua bollente per 15 minuti. Al termine scolate le lumache, estraetele dal guscio usando l'apposito attrezzo e privatele della testa e della parte posteriore scura.
Strofinate la polpa con sale grosso, quindi lavatela con acqua e aceto: ripetete le due operazioni parecchie volte, in modo da eliminare completamente ogni traccia di muco.

Ingredienti per 8 persone

- 48 di lumache pulite e sgusciate
- 48 di gusci di lumaca
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 60g di scalogno tritato
- 1 spicchio di aglio tritato
- sale
- 1 gambo di porro (per bouquet garni)
- 1 pezzetto di sedano rapa (per bouquet garni)
- 1/2 di cipolla (per bouquet garni)
- 2 chiodi di garofano (per bouquet garni)
- 1 rametto di prezzemolo (per bouquet garni)
- 50 cl di vino bianco secco
- 25 cl di brodo di pollo
- 1 fetta di pancarré senza crosta
- 4 cl di marc de bourgogne
- per il burro aromatizzato:
- 300g di burro
- 40g di scalogno tritato
- 2 spicchi di aglio tritato
- sale
- pepe
- 2 cucchiai di erbe miste tritate (basilico, rosmarino)

Ricette simili

- Lumache Alla Provenzale
- Tartra
- Lumache All'aliata
- Canederli
- Astice Con Salsa Di Peperoni Gialli

Lumache All'aliata

Antipasto a base di lumache

Ricetta

Pulite per bene le lumache lavandole più volte in acqua e aceto.
Versate l'olio in una casseruola appena sarà ben caldo aggiungete le lumache mettete un coperchio e fate cuocere. Quando le lumache stanno per staccarsi dal guscio aggiungete Il vino, lasciate cuocere ancora per 50 minuti circa dando una mescolata di tanto in tanto.
Fate un pesto con l'aglio e un poco di sale grosso unitevi mezzo bicchiere di aceto.
Unite il tutto alle lumache poco prima di levarle dal fuoco.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di lumache purgate e pulite
- 200g di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 4 spicchi di aglio tritato molto fine
- 1 bicchiere di aceto di vino
- 60g di sale grosso

Ricette simili

- Lumache Alla Borgognona
- Lumache Alla Ticinese
- Lumache Al Vino Bianco
- Insalata Di Astice E Capesante Con Avocado
- Canederli

Lumache All'origano

Antipasto a base di lumache

Ricetta

In un tegame soffriggete nell'olio gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati e il peperoncino; toglieteli, versate i pomodori, salate il necessario, unite abbondante origano, portate a bollore e, infine, aggiungete le lumache (precedentemente spurgate).
Cuocete a fuoco moderato per un'oretta.
Regolate di sale e servite. Il sugo non dovrà essere molto addensato in modo che vi si possa inzuppare il pane.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di lumache
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 4 spicchi di aglio
- 1 pezzetto di peperoncino piccante senza semi
- 500g di pomodori pelati spezzettati
- origano
- sale

Ricette simili

- Polipi Alla Spagnola
- Lumache Alla Romana (2)
- Pomodori Secchi Sott'olio (2)
- Tacos De Queso
- Crostini Napoletani

Lumache Alla Borgognona

Antipasto a base di lumache

Ricetta

Lavate le lumache sotto l'acqua corrente, privatele della membrana calcarea che chiude il guscio e mettetele in una terrina con due bicchieri d'aceto, due d'acqua e una manciata di sale grosso.
Lasciate a bagno le lumache per almeno 24 ore, dopodichè lavatele ancora sotto l'acqua corrente.
Ponete le lumache in una capiente casseruola, unite abbondante acqua, sale grosso e due bicchieri d'aceto, portate ad ebollizione e lasciate cuocere per un quarto d'ora a calore moderato. Al termine, scolate le lumache, fatele raffreddare su un piatto, poi estraetele dal guscio ed eliminate la parte terminale più scura e i cornini. In una pentola pulita portate ad ebollizione un bicchiere d'acqua insieme a due di vino bianco, la cipolla, la carota, il basilico, la salvia, sale e pepe, quindi unite le lumache e fate cuocere a fiamma bassa fino a quando il liquido sarà quasi completamente evaporato. Nel frattempo fate bollire i gusci delle lumache in una casseruola piena d'acqua a cui avrete mescolato il resto dell'aceto e la soda, a calore moderato per qualche minuto. Al termine scolate i gusci, sciacquateli a lungo sotto l'acqua corrente per eliminare ogni traccia di detersivo, infine metteteli ad asciugare per qualche istante nel forno caldo, spento. In una terrinetta lavorate a crema il burro insieme a un trito d'aglio e prezzemolo, quindi inserite in ogni guscio un poco del composto ottenuto, introducete una lumaca e completate con altro burro aromatizzato.
Trasferite tutte le lumache negli appositi piattini di metallo, passatele nel forno caldo (200 gradi) per dieci minuti e servitele con fettine di pane tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di lumache già spurgate
- 100g di burro
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 6 bicchieri di aceto di vino
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 1 pugnetto di soda
- 1 piantina di basilico
- 1 rametto di salvia
- sale
- pepe
- sale grosso

Varianti

- Lumache Alla Borgognona (2)

Ricette simili

- Lumache All'aliata
- Lumache Cotte (preparazione Base)
- Lumache Alla Francese
- Lumache Alla Provenzale
- Lumache Alla Finalina

Lumache Alla Borgognona (2)

Antipasto a base di lumache

Ricetta

Fate insaporire le lumache in una padella con 20 g di burro, spruzzatele con il vino bianco; aggiungete le noci tritate, sale e pepe.
Cuocete a fuoco moderato facendo restringere il fondo.
Lavorate 100 g di burro con un trito di aglio, scalogno e prezzemolo, sale e pepe.
Rimettete ogni lumaca nel suo guscio, aggiungete un cucchiaino del fondo poi chiudete con il burro.
Imburrate un contenitore resistente al fuoco, adagiatevi le lumache, cospargetele con pangrattato, spruzzatele di vino bianco e mettete in forno a 190 gradi per 10 minuti. Non so sa sai come si fa la precottura, in ogni caso, (per non sapere nè leggere nè scrivere - si dice dalle mie parti -) te lo spiego: Prima di cucinarle le lumache vanno spurgate, quindi precotte per intenerire le carni coriacee e piuttosto indigeste.
Procedete in questo modo: pulite e lavate le lumache, mettetele in una capace bacinella con un pugno di sale e un bicchiere d'aceto. Smuovetele di tanto in tanto e lasciatele così per almeno 2 ore. Lavatele, trasferitele in una casseruola, copritele di acqua fredda e iniziate a cuocere a calore moderato, poi fate prendere gradatamente l'ebollizione. Appena le lumache usciranno dal loro guscio cuocetele a fuoco vivo per 8 minuti. Scolatele, lavatele bene, poi rimettetele nella casseruola con metà vino bianco e metà acqua, quanto basta per coprirle, sedano, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, 2 grani di pepe e un pizzico di sale.
Cuocete per due ore abbondanti, scolate le lumache ed estraetele dal guscio eliminando l'estremità nera.
Lavate i gusci e bolliteli per 10 minuti con un pizzico di bicarbonato di soda poi sciacquateli e asciugateli in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 32 di lumache precotte
- 1 scalogno
- aglio
- 130g di burro
- vino bianco
- 3 noci
- prezzemolo
- pangrattato
- sale
- pepe bianco

Varianti

- Lumache Alla Borgognona

Ricette simili

- Lumache Alla Francese
- Lumache Alla Ticinese
- Lumache Alla Provenzale
- Lumache Alla Finalina
- Lumache Al Vino Bianco

Lumache Alla Finalina

Antipasto a base di lumache

Ricetta

Purgare bene le lumache.
Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere prezzemolo tritato, basilico, maggiorana, sedano, pomodoro a pezzetti. Far rosolare e aggiungere le lumache; salare e pepare. Quando il pomodoro è sfatto coprire di vino bianco.
Cuocere coperto a fuoco basso per 3 ore.
Pestare i gherigli di noci, le nocciole, i capperi e il pecorino e ridurre a crema.
Diluire con brodo, versare sulle lumache e cuocere per 2 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 32 di lumache
- olio d'oliva
- 1 cipolla
- 1 pomodoro
- prezzemolo
- basilico
- maggiorana
- sedano
- vino bianco
- 3 noci
- 8 nocciole
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino
- brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Lumache Alla Ticinese
- Lumache Alla Provenzale
- Lumache Alla Francese
- Lumache Alla Borgognona (2)
- Lumache Alla Borgognona

Lumache Alla Francese

Antipasto a base di lumache

Ricetta

Lasciate le lumache per due giorni a spurgare, passato questo tempo mettetele a bagno in un grosso catino pieno d'acqua, con abbondante sale e aceto; ripetete piu' volte quest'operazione durante la quale verra' a galla molta schiuma. Appena l'acqua sara' pulita dalla schiuma, ponete le lumache in un tegame con abbondante acqua fredda e su fuoco molto moderato, appena vedrete che le lumache sono fuoriuscite dal guscio, alzate la fiamma in modo che cuociano senza rientrare nel guscio. Dopo quest'operazione risciacquate le lumache in abbondante acqua fredda. Mettetele in meta' acqua e meta' vino fino a ricoprirli; aggiungete un trito di cipolla, carota, sedano e prezzemolo, insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere per tre ore.
Servite direttamente con il tegame da forno, le lumache dovranno essere caldissime.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di lumache grandi
- 150 cl di vino bianco
- 100 cl di aceto di vino
- 1/2 di cipolla
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 50g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di pangrattato
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Lumache Alla Borgognona
- Lumache Alla Borgognona (2)
- Lumache Alla Finalina
- Lumache All'aliata
- Cozze All'agro

Lumache Alla Provenzale

Antipasto a base di lumache

Ricetta

Fate scaldare l'olio in una casseruola e rosolatevi la brunoise di scalogno e l'aglio tritato, a fuoco dolce per 3-4 minuti.
Unite il peperone tritato, i funghi mondati e tagliati a fettine sottili e i dadini di prosciutto e fate insaporire tutt'assieme per qualche minuto.
Bagnate con il vino bianco, lo Sherry e il brodo di pollo e aggiungete le erbe tritate e le lumache.
Lasciate cuocere a calore moderato per circa 20 minuti, unite la brunoise di pomodoro, sale, pepe e paprica, fate insaporire e distribuite la preparazione in quattro piatti individuali.
Ponete al centro di ciascuno un cucchiaio di panna e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di lumache sgusciate e lessate
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 40g di brunoise di scalogno
- 1 spicchio di aglio tritato
- 50g di peperone rosso tritato
- 50g di funghi coltivati
- 50g di prosciutto cotto tagliato a dadini
- 12 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiai di sherry dolce
- 25 cl di brodo di pollo
- 3 foglioline di basilico
- 2 foglie di salvia
- 1 rametto di prezzemolo
- 2 aghi di rosmarino
- 1 rametto di timo
- 100g di brunoise di pomodoro
- sale
- pepe bianco
- 1 pizzico di paprica dolce
- 4 cucchiai di panna

Ricette simili

- Capesante Allo Zafferano
- Lumache Al Vino Bianco
- Astice Con Salsa Di Peperoni Gialli
- Crostoni Al Formaggio
- Quiche Di Coniglio E Verdure

Lumache Alla Romana

Antipasto a base di lumache

Ricetta

Fare soffriggere l'olio con l'aglio. Appena dorati aggiungere i pomodori, la menta e una presa di pepe di Caienna.
Aggiungere le lumache e lasciarle cuocere a fuoco moderato per 30 minuti.
Salare, pepare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 48 di lumache sgusciate
- 6 cl di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 50g di pomodori pelati
- pepe di caienna
- 1/2 cucchiaio di menta secca
- sale
- pepe

Varianti

- Lumache Alla Romana (2)

Ricette simili

- Lumache In Salsa Piccante
- Lumache All'origano
- Crostini Con Funghi In Guazzetto
- Scampi Con Aspic Al Pomodoro
- Lumache Alla Provenzale

Lumache Alla Romana (2)

Antipasto a base di lumache

Ricetta

Lasciate le lumache per due giorni a spurgare, passato questo tempo mettetele a bagno in un grossc catino pieno d'acqua, con abbondante sale e aceto; ripetete più volte quest'operazione durante la quale verrà a galla molta schiuma. Appena l'acqua sarà pulita dalla schiuma, ponete le lumache in un tegame con abbondante acqua fredda e su fuoco molto moderato, appena vedrete che le lumache sono fuoriuscite dal guscio, alzate la fiamma in modo che cuociano senza rientrare nel guscio. Dopo quest'operazione risciacquate le lumache in abbondante acqua fredda.

Fate soffriggere nell'olio, l'aglio e appena tende a scurirsi gettatelo via, versate nel tegame le acciughe spinate e a pezzetti e il peperoncino, appena le acciughe si sono sciolte aggiungete il pomodoro a pezzetti, insaporite di sale e cuocete per qualche minuto.

Unite al sugo le lumache e cuocete a fuoco moderato per 30 minuti abbondanti. Questo piatto deve essere servito ben caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di lumache
- 4 acciughe
- 750g di pomodori
- 2 spicchi di aglio
- 100 cl di aceto di vino
- peperoncino piccante
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Lumache Alla Romana

Ricette simili

- Lumache All'origano
- Lumache In Salsa Piccante
- Acciughe Piccanti
- Melanzane Sott'olio (4)
- Acciughe Al Verde

Lumache Alla Ticinese

Antipasto a base di lumache

Ricetta

Rosolare le lumache in pochissimo burro.
Aggiungere la pancetta tagliata a pezzetti, bagnare col vino, salare, pepare e aggiungere le noci tritate.
Cuocere per 2 ore a coperto e a fuoco molto basso.

Ingredienti per 4 persone

- 100 di lumache senza guscio e pulite
- 20g di burro
- 100g di pancetta
- 20 cl di vino bianco secco
- 20 di noci
- prezzemolo
- maggiorana
- sale
- pepe

Ricette simili

- Lumache Alla Finalina
- Lumache Al Vino Bianco
- Lumache All'aliata
- Lumache Alla Borgognona (2)
- Lumache Alla Borgognona

Lumache Cotte (preparazione Base)

Antipasto a base di lumache

Ricetta

Lasciate le lumache vive, coperte di sale grosso, in una scatola piuttosto larga, chiusa ma arieggiata per ventiquattr'ore. Lavatele più volte in acqua, aceto e sale fino a quando l'acqua si presenta priva di qualsiasi traccia di viscosità. Passatele più volte nella farina gialla e risciacquatele ancora sotto l'acqua fresca.

Effettuate una precottura immergendole in acqua bollente per 10 minuti.

Estraete delicatamente le lumache dal guscio con l'apposito ferretto ed eliminate l'estremità color nero (intestino). Tuffatele in un court-bouillon aromatizzato con carota, cipolla, timo, alloro, prezzemolo e fatele sobbollire per 4 ore, specialmente se le lumache sono grandi. Le lumache sono ora pronte per ulteriori ricette.

Ingredienti per 6 persone

- lumache vive
- sale grosso
- acqua
- aceto di vino
- sale
- farina gialla
- carota
- cipolla
- timo
- alloro
- prezzemolo

Ricette simili

- Lumache Alla Borgognona
- Lumache All'aliata
- Lumache Alla Francese
- Alici Marinate
- Alici In Scapece

Lumache In Salsa Piccante

Antipasto a base di lumache

Ricetta

Fate scaldare l'olio in una capace casseruola e soffriggetevi gli spicchi d'aglio a calore moderato fino a quando prendono colore, dopodichè eliminateli e mettete nel recipiente le acciughe lavate, private della lisca e sminuzzate. Lasciatele cuocere fino a quando si saranno disfatte, quindi unite i pomodori, pelati, privati dei semi e ridotti a filetti, e il peperoncino spezzettato.
Fate addensare un poco la salsa a fuoco dolce, poi conditela con il sale necessario, una macinata di pepe e alcune foglie di menta tritate e aggiungete le lumache.
Lasciate insaporire i molluschi nella salsa per circa 30 minuti, a calore moderato, quindi servite con fette di pane casereccio.

Ingredienti per 6 persone

- 36 di lumache sgusciate e lessate
- 3 spicchi di aglio
- 1 peperoncino rosso
- 3 acciughe
- sale
- pepe
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- alcune foglie di menta fresca
- 400g di pomodori

Ricette simili

- Lumache Alla Romana
- Lumache Alla Romana (2)
- Lumache Alla Provenzale
- Lumache All'origano
- Scampi Con Aspic Al Pomodoro

Lumachine Alla Veneta

Antipasto a base di lumachine di mare

Ricetta

Lasciate spurgare le lumachine in acqua salata per qualche ora e, dopo, lavatele con cura.
Pestate nel mortaio l'aglio con il prezzemolo fino ad ottenere un pesto fine. Amalgamatevi un po' d'olio e aggiungetelo alle lumachine in una pentola, coprite a filo con dell'acqua e fate cuocere per 15 minuti.
Salate, pepate, mescolate bene e servite nel guscio. Per togliere il mollusco dalla conchiglia usate dei piccoli stecchini.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di lumachine di mare
- 3 spicchi di aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Ai Frutti Di Mare
- Ciui In Umido
- Antipasto Ai Frutti Di Mare
- Fricassea Di Mare
- Crepes Di Gianni

Maciotti

Antipasto a base di uvetta sultanina

Ricetta

Impastare la farina di granturco con l'acqua, aggiungendovi l'uvetta.
Formare delle piccole pagnottelle ed infornarle a forno caldo.
Lasciare cuocere per circa 2 ore, sfornare e mangiare ancora calde.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di farina di granturco
- 100g di uvetta sultanina

Varianti

- Maciotti (2)

Ricette simili

- Pizza Alla Padella
- Boston Brown Bread
- Pane Di Boston
- Crepes Di Uvetta, Trevigiano, Mandorle E Prosciutto
- Bruschetta Con Sarde In Saor

Maciotti (2)

Antipasto a base di olive verdi

Ricetta

Impastare la farina di granturco con l'acqua, aggiungendovi le olive.
Formare delle piccole pagnottelle ed infornarle a forno caldo.
Lasciare cuocere per circa 2 ore, sfornare e mangiare ancora calde.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di farina di granturco
- 100g di olive verdi

Varianti

- Maciotti

Ricette simili

- Pitta Di Granturco
- Taco Salad Dip
- Amigo Rollups
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Delicati Alle Mele

Maionese Alle Erbe

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Mettere sul fuoco un pentolino con poca acqua. Quando bolle salatela e buttatevi le erbe e lasciate cuocere 5 minuti.
Scolate e lasciate raffreddare, poi pressatele per togliere l'acqua.
Fate ora la maionese.
Mettete i due tuorli in una scodella (o ciotola), batteteli con una forchetta e cominciate e unire l'olio goccia a goccia, sempre mescolando e sempre nello stesso senso.
Continuate finché non avrete finito l'olio.
Unite il succo del mezzo limone e controllate il sale. Se preferite potete fare la maionese con il frullatore o comperarla già pronta ma non sarà la stessa cosa.
Mettete ora le erbe nel frullatore in modo da ridurle ad una crema; Unite alla maionese e mescolate delicatamente, e aggiungete il curry q.b.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di crescione
- 50g di spinaci
- 30g di prezzemolo
- 30g di dragoncello
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bicchiere di olio di semi di soia
- curry
- 1/2 di limone (succo)
- sale

Ricette simili

- Insalata Anelli Di Salmone
- Crocchette Di Gamberi
- Sfogliatine Al Pollo E Curry
- Crostata Alle Erbe
- Mousse Salmone E Cetriolo

Manzo Freddo Per Antipasto

Antipasto a base di carne di manzo

Ricetta

Tritate finemente il prezzemolo, il basilico, i capperi, i cetriolini e le cipolline e metteteli in una terrina.
Ammorbidite, in una ciotola, la mollica di pane nell'aceto per 10 minuti, strizzatela bene e unitela alle verdure tritate.
Schiacciate con la forchetta il tuorlo d'uovo sodo e unite anche questo al composto.
Rigirate bene e a poco a poco fate scendere tanto olio quanto basta per ottenere una salsa abbastanza fluida.
Condite con sale e pepe e, alla fine, aggiungete l'albume d'uovo sodo tritato finemente.
Sistemate sul piatto di servizio la carne tagliata a fettine e coprite con la salsa.
Decorate il piatto con spicchi di limone e ciuffetti di prezzemolo e, prima di servire, mettete il piatto in frigorifero per un'ora o più. Questa ricetta molto rapida è adatta per utilizzare gli avanzi d'arrosto o di bollite. Volendo arricchire questo piatto, potrete disporre sulle fette di carne un uovo sodo per persona diviso a metà.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di carne di manzo arrosto o bollita tagliata a fettine
- 70g di prezzemolo
- 4 foglie di basilico
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto
- 2 cetriolini sott'aceto
- 2 cipolline sott'aceto
- 5 cucchiai di aceto di vino
- 1 panino (mollica)
- 1 uovo sodo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- pepe
- sale
- per guarnire:
- 1 limone tagliato a spicchi
- alcuni ciuftetti di prezzemolo

Varianti

- Manzo Freddo Per Antipasto (2)

Ricette simili

- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Tartine Al Tonno
- Antipasto Milleluci
- Bignè Farciti Al Pollo
- Antipasto All'italiana (2)

Manzo Freddo Per Antipasto (2)

Antipasto a base di lingua di vitello

Ricetta

Tritate finemente il prezzemolo, il basilico, i capperi, i cetriolini e le cipolline e metteteli in una terrina.
Ammorbidite, in una ciotola, la mollica di pane nell'aceto per 10 minuti, strizzatela bene e unitela alle verdure tritate.
Schiacciate con la forchetta il tuorlo d'uovo sodo e unite anche questo al composto.
Rigirate bene e a poco a poco fate scendere tanto olio quanto basta per ottenere una salsa abbastanza fluida.
Condite con sale e pepe e, alla fine, aggiungete l'albume d'uovo sodo tritato finemente.
Sistemate sul piatto di servizio la lingua tagliata a fettine e coprite con la salsa.
Decorate il piatto con spicchi di limone e ciuffetti di prezzemolo e, prima di servire, mettete il piatto in frigorifero per un'ora o più. Questa ricetta molto rapida è adatta per utilizzare gli avanzi d'arrosto o di bollite. Volendo arricchire questo piatto, potrete disporre sulle fette di lingua un uovo sodo per persona diviso a metà.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di lingua di vitello a fettine
- 70g di prezzemolo
- 4 foglie di basilico
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto
- 2 cetriolini sott'aceto
- 2 cipolline sott'aceto
- 5 cucchiai di aceto di vino
- 1 panino (mollica)
- 1 uovo sodo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- pepe
- sale
- per guarnire:
- 1 limone tagliato a spicchi
- alcuni ciuftetti di prezzemolo

Varianti

- Manzo Freddo Per Antipasto

Ricette simili

- Antipasto Milleluci
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Antipasto All'italiana (2)
- Tartine Al Tonno
- Aspic

Margottini

Antipasto a base di semolino

Ricetta

Versate il brodo in una casseruola, portatelo a bollore e unitevi a pioggia il semolino con una presa di sale.
Lasciate cuocere, mescolando con un cucchiaio di legno, per 30 minuti.
Togliete dal fuoco e, continuando a mescolare, unite 60 g di burro, il grana e il pepe. Con il burro rimasto ungete 6 stampini di alluminio (i margottini), cospargeteli con il pangrattato e con un cucchiaio ricoprite il fondo e le pareti con uno strato spesso di parte del semolino.
Affettate sottilmente il groviera e mettetelo all'interno dei margottini.
Sgusciate le uova, mettetene una in ogni stampino senza rompere il tuorlo.
Ricoprite ogni uovo con il semolino rimasto e mettete in forno a 180 gradi per 6-8 minuti. Vino consigliato: Valcalepio bianco.

Ingredienti per 6 persone

- 280g di semolino
- 150g di formaggio groviera
- 80g di burro
- 100 cl di brodo di carne
- 20g di formaggio grana grattugiato
- 20g di pangrattato
- 6 uova
- sale
- pepe
- per impreziosire i margottini:
- 1 dadino di tartufo nero

Ricette simili

- Stracciatella In Crosta
- Vol-au-vent A La Reine
- Uova Della Domenica
- Lasanghe Di Riso
- Crostata Agli Asparagi

Marinata Di Acciughe

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Eviscerate le acciughe staccando loro la testa, quindi apritele lungo la linea ventrale, spinatele e, così aperte a libro, mettetele in un piatto, conditele con il succo di mezzo limone, un pizzico di sale, una macinata di pepe, fettine di aglio fresco, un filo d'olio, poi lasciatele marinare al fresco, coperte da pellicola, per almeno 2 ore. Servitele insieme con un cetriolo a rondelle, la rucola, mezzo cespo di riccia e i germogli, il tutto condito con una citronnette preparata frullando g 80 d'olio, sale, pepe macinato, il succo di mezzo limone e un cucchiaino di senape, per ottenere una perfetta emulsione.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di acciughe fresche
- 1 cetriolo
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 1 confezione di germogli (ravanello o alfalfa)
- 1/2 cespo di insalata riccia
- aglio
- 1 limone (succo)
- 1 cucchiaino di senape in grani
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Marinata Di Alici
- Spiedini Di Alici E Pomodori
- Bruschette Con Alici
- Tortino Di Alici Con Verdure
- Toscano Alla Scamorza

Marinata Di Alici

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Eviscerate le acciughe staccando loro la testa, quindi apritele lungo la linea ventrale, spinatele e, così aperte a libro, mettetele in un piatto, conditele con il succo di mezzo limone, un pizzico di sale, una macinata di pepe, fettine di aglio fresco, un filo d'olio, poi lasciatele marinare al fresco, coperte da pellicola, per almeno 2 ore. Servitele insieme con un cetriolo a rondelle, la rucola, mezzo cespo di riccia e i germogli, il tutto condito con una citronnette preparata frullando g 80 d'olio, sale, pepe macinato, il succo di mezzo limone e un cucchiaino di senape, per ottenere una perfetta emulsione.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di acciughe fresche
- 1 cetriolo
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 1 confezione di germogli (ravanello o alfalfa)
- 1/2 cespo di insalata riccia
- aglio
- 1 limone (succo)
- 1 cucchiaino di senape in grani
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Marinata Di Acciughe
- Spiedini Di Alici E Pomodori
- Bruschette Con Alici
- Tortino Di Alici Con Verdure
- Toscano Alla Scamorza

Marinata Di Aringhe

Antipasto a base di aringhe

Ricetta

Mettete in un capace recipiente le aringhe, completamente ricoperte con il latte e lasciatele riposare per tre ore. Sgoccialatele, asciugatele bene, quindi togliete loro la pelle, tutte le lische e anche il loro latte e le uova, che metterete da parte in una ciotola.
Ricavate i filetti e stendeteli su un tagliere.
Mescolate intanto in una ciotolina metà cipolla tritata con la senape e spalmate questo composto sui filetti di aringa. Arrotolateli, fissateli con uno stecchino e disponeteli in un recipiente di coccio, uno accanto all'altro in un solo strato.
Ponete l'aceto in una casseruola con la cipolla rimasta, i grani di pepe, il chiodo di garofano, il mazzetto aromatico e il sale.
Fate bollire, lasciate cuocere per 15 minuti e passate tutto al setaccio; lasciate raffreddare.
Passate il latte e le uova delle aringhe al setaccio, raccogliete il composto in una ampia terrina e unite l'olio a filo sbattendo con la forchetta, e poi piano piano tutta la marinata ormai fredda.
Ricoprite con questo composto i rotolini di aringhe e lasciate marinare per 2 giorni: trascorso questo tempo serviteli come saporito antipasto. Variante: potete aggiungere nell'impasto delle patate bollite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 aringhe bianche fresche (con il loro latte e le uova)
- 50 cl di latte
- 25 cl di aceto di vino
- 1 mazzetto aromatico (timo, alloro, prezzemolo)
- 1 cipolla grande tritata
- 1 chiodo di garofano
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di senape francese
- 2 grani di pepe nero
- sale

Ricette simili

- Insalata Di Scampi E Asparagi (2)
- Scampi Per Antipasto
- Insalata Con Cavolfiori
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Antipasto Di Verdure (2)

Marroni In Zuppetta

Antipasto a base di marroni

Ricetta

Sbucciate i marroni e cuoceteli in poca acqua con l'alloro, il prosciutto e i chiodi di garofano Quando saranno teneri aggiungete il brodo e lasciate bollire per 15 minuti.
Servite in ciotoline con pane tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 50 di marroni
- 2 fette di prosciutto crudo
- 2 chiodi di garofano
- alloro
- pane tostato
- brodo

Ricette simili

- Prosciutto Al Madera (2)
- Crostini Con Fegatini E Prosciutto
- Crostoni Ai Peperoni
- Carciofini Sott'olio
- Minestra Di Pomodori Fredda

Maryland Crab Cakes

Antipasto a base di polpa di granchio

Ricetta

Sciogliete il burro in una larga padella e aggiungete le cipolle. Fatele saltare per circa 3 minuti, fir quando non diventano scure.
Togliete la padella dal fuoco e mettetevi dentro la mollica di pane e la polpa di granchio. Nel frattempo in una terrina versate le uova sbattute, il sale, la mostarda e la salsa worcester, e mescolate bene. Aggiungetevi il composto ottenuto alla polpa di granchio, lavorate bene e formate le crocchette (circa 20). Passatele nella farina. In una padella fate scaldare l'olio, e quando è ben caldo friggete le crocchette di granchio per circa 3 minuti, fino a renderle dorate.
Servite con fette di limone.

Ingredienti per 6 persone

- 60g di burro
- 1 1/2 di cipolla tritata
- 200g di mollica di pane
- 650g di polpa di granchio
- 4 uova sbattute
- sale
- 1 cucchiaino di mostarda in polvere
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- 3 cucchiai di panna
- 100g di farina
- olio per friggere
- 1 limone

Ricette simili

- Crocchette Di Granchio (2)
- Canapè Assortiti Al Salmone
- Indivia Al Granchio
- Barchette Di Polpa Di Granchio
- Frittelle Al Camembert

Marzapane

Antipasto a base di mandorle

Ricetta

Mettere in un tegame 250 g di acqua con 1000 g di zucchero, mescolare e far bollire finché lo zucchero fila. La prova si fa immergendovi un cucchiaio di legno e sollevandolo: se la goccia colando si allungherà a filo: è il momento di togliere il tegame dal fuoco. Incorporarvi allora mezza bustina di vaniglina e, a cucchiaiate, 1000 g di mandorle pelate e ridotte in polvere.
Mescolare bene per amalgamare tutto e versare la pasta su di un tavolo di marmo bagnato. Appena sarà fredda lavoratela a lungo, finché non diventa liscia e compatta. A questo punto si potrà utilizzare come si desidera.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di acqua
- 1000g di zucchero
- 1/2 bustina di vaniglina
- 1000g di mandorle pelate ridotte in polvere

Ricette simili

- Vol-au-vent Al Pollo
- Crostini Golosi
- Bocconcini Alla Pancetta
- Frittelle Alla Cannella
- Panini Al Latte

Mattonella Di Lenticchie

Antipasto a base di lenticchie

Ricetta

Cuocete le lenticchie con carote, sedano, scalogno e alloro.
Salate pepate e aggiungete un po' d'olio.
Scolate bene le lenticchie, ricoprite con la gelatina (sciogliere tre fogli di colla di pesce) e guarnite con rondelle di carote a vapore e strisciòline di peperone rosso.
Lasciate in frigo per qualche ora.
Servite come antipasto.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di lenticchie
- 1 carotina
- scalogno
- alloro
- 3 fogli di colla di pesce
- sale
- pepe
- per guarnire:
- alcune rondelle di carota
- alcune strisce di peperone

Ricette simili

- Spuma Rosa Di Nasello
- Mousse Di Trota Al Tartufo
- Lenticchie In Conchiglia
- Bavarese Di Trota In Veste Di Salmerino Affumicato
- Mousse Di Granchio

Mattonella Di Tonno

Antipasto a base di tonno sott'olio

Ricetta

Ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda, strizzatela e scioglietela su fuoco basso con un cucchiaino di acqua.
Fate la besciamella facendo fondere 20 g di burro, stemperatevi la farina, versate il latte tiepido e fate cuocere su fuoco basso per 10 minuti, mescolando.
Salate e profumate con la noce moscata.
Sgocciolate il tonno e frullatelo con la besciamella, le acciughe, due cucchiai di succo di limone, un cucchiaio di senape e la colla di pesce liquida.
Versate la crema in una terrina, unitevi i capperi e le olive snocciolate.
Imburrate uno stampo da plumcake e rovesciatevi il composto.
Coprite con la pellicola trasparente e mettete in frigo per almeno 4 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di tonno sott'olio
- 150 cl di latte
- 20g di farina
- 20g di burro
- 4 fogli di colla di pesce (fogli da 5 g)
- 1/2 di limone
- 4 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 cucchiaio di senape
- 1 cucchiaio di capperi
- 20 di olive verdi
- noce moscata
- sale

Ricette simili

- Mousse Di Tonno (3)
- Uova Sode Ripiene
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Mezzelune Ripiene

Mattonella Primavera

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Mescolate alla maionese la patata, la carota, i piselli, i peperoni e i cetriolini, tutto a dadini.
Preparate la gelatina e spalmatevi uno stampo, fate rapprendere.
Foderate con le fette di prosciutto. Al centro dello stampo sistemate le uova sode in fila e riempite con l'insalata russa.
Versate su tutto la gelatina rimasta, chiudete la mattonella con il prosciutto che sborda e passate in frigorifero.
Servite tagliato a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di prosciutto cotto tagliato alto
- 1 patata lessata
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 150g di maionese
- 1 carota lessata
- 4 cetriolini sott'aceto
- 100g di piselli in scatola
- 6 uova sode
- 2 tavolette di gelatina istantanea da 50 cl ciascuna
- sale

Ricette simili

- Antipasto Milleluci
- Cannelloni Al Prosciutto
- Antipasto All'italiana (2)
- Antipasto Del Vegetariano
- Aspic Di Pollo

Mattonelle Di Riso

Antipasto a base di riso

Ricetta

Ponete in una terrina il risotto freddo, un uovo intero e il sugo dell'arrosto e mescolate con cura per amalgamare gli ingredienti.
Stendete metà del composto ottenuto sul fondo di una teglia rettangolare, livellatelo bene, poi ricopritelo con le fette di formaggio e con il tartufo tagliato a lamelle sottili.
Formate sulla farcitura uno strato regolare con il resto del risotto e comprimetelo servendovi di un cucchiaio.
Tagliate la preparazione in tanti quadrati di uguale dimensione, usando un coltello inumidito.
Sollevate delicatamente ciascun quadrato e passatelo nel pangrattato, facendo in modo che ne resti completamente coperto.
Fate scaldare abbondante olio d'oliva in una padella e friggetevi i quadretti di riso 4-5 minuti per parte, a calore moderato. Scolateli quando sono ben dorati e passateli su un foglio di carta assorbente da cucina, per eliminare l'unto in eccesso. Serviteli caldi e cosparsi con un po' di sale.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di riso già cotto
- 100g di formaggio a fette
- 1 uovo intero
- 1 tazza di sugo d'arrosto
- 1 tartufo
- 100g di pangrattato
- olio per friggere
- sale

Ricette simili

- Crocchette Di Riso E Pesce
- Spiedini Di Polenta
- Crostoni Alla Russa
- Supplì (2)
- Queso Frito

Mazzancolle Alla Rucola

Antipasto a base di mazzancolle

Ricetta

Lavate e asciugate bene la rucola, disponetela sul fondo del piatto da portata.
Sgusciate le mazzancolle, eliminate la parte scura, togliete la polpa e tenete da parte il corallo.
Mettete la polpa nel cestino della pentola a vapore, ponete sul fuoco a calore moderato e fate cuocere per 4 minuti. Nel frattempo spremete il limone, filtrate il succo al colino e poi emulsionatelo con l'olio e un pizzico di sale battendo il composto con una piccola frusta. Poi adagiate i crostacei sul letto di rucola, guarniteli con il corallo e sopra versatevi a filo la salsa al limone.
Servite le mazzancolle ancora tiepide. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Grave Del Friuli Pinot Bianco 'Superiore' DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di mazzancolle
- 200g di insalata rucola
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 limone
- sale

Ricette simili

- Marinata Di Acciughe
- Marinata Di Alici
- Bresaola Alla Rucola
- Coppette Di Gamberi All'arancia
- Bruschetta Con Mazzancolle E Fagiolini

Mazzancolle In Crema Di Carciofi

Antipasto a base di mazzancolle

Ricetta

Mondate i carciofi dalle foglie esterne più dure, tuffateli in acqua acidulata con il succo di mezzo limone e lessateli in acqua salata per 7-8 minuti; scolateli e tagliatene la metà a julienne e l'altra metà a pezzi.
Frullate i carciofi a pezzi con un po' di sale, un po' di succo di mezzo limone, 2 cucchiai di olio e tanta acqua di cottura quanta ne serve per ottenere una crema leggermente liquida.
Versate la crema in un piatto da servizio e, ruotando il piatto, rivestitene il fondo.
Prendete l'altra metà dei carciofi e conditela con sale, succo di limone, mentuccia e 2 cucchiaiate di olio.
Deponete la julienne al centro del piatto di servizio.
Scottate le mazzancolle per 1 minuto in acqua bollente. Conditele con sale, succo di limone e il rimanente olio e sistematele decorativamente sulla crema di carciofi e intorno alla julienne.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di mazzancolle
- 8 carciofi
- 1 limone
- mentuccia di campo tritata
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Fondi Di Carciofi Alla Veneta
- Mazzancolle Alla Rucola
- Insalata Di Salmone Affumicato (2)

Medaglioni Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Tenete il burro a temperatura ambiente.
Tritate la cipolla e fatela rosolare con l'aglio, a cui avrete eliminato l'interno verde, in circa 40 g di burro.
Tagliate a pezzettini o, addirittura, tritate la carne: infarinatela e fatela rosolare nel vostro fondo di cottura. Appena si è indorata, aggiungete il Cognac e fatelo evaporare alzando la fiamma. In seguito, eseguite la stessa operazione con il Marsala (o il Madera).
Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso con una piccola porzione di dado per circa un'ora. Nel frattempo, regolate le fette di prosciutto e mettete i ritagli a cuocere con il resto del preparato. Quando la cottura sarà in fase di ultimazione, frullate il tutto e completatela aggiungendo il restante burro, amalgamando con sale e pepe.
Allineate tre fette di prosciutto, sovrapponendole leggermente, in modo da ottenere un lungo rettangolo sul quale spalmate il paté ottenuto.
Ricoprite con ulteriori tre fette di prosciutto e ripetete la stessa operazione fino ad esaurimento della crema di carne.
Arrotolate il tutto, stringete bene e avvolgete in una carta oleata.
Lasciate il rotolo in frigorifero fino a quando si sarà completamente raffreddato e solidificato. Quando ciò sarà avvenuto, lo taglierete a fette dello spessore di non più di 1 cm. che metterete in una gelatina preparata precedentemente.
Tenete presente, nel programmare i vostri pranzi, che questo è un antipasto che si può comodamente preparare un giorno prima.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di prosciutto cotto tagliato a fette spesse
- 250g di lonza (o pollo o tacchino)
- 180g di burro
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di cognac
- 1/2 bicchiere di vino marsala secco (o vino madera)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vol-au-vent Ripieni
- Mousse Di Prosciutto (3)
- Gran Zuccotto Di Paté
- Mousse Di Prosciutto E Besciamella
- Prosciutto Alla Crema

Medaglioni Di Prosciutto Cézanne

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Stendete con il matterello la pasta in modo da ottenere una sfoglia di circa 2-3 mm di spessore. Con uno stampino tagliapasta ricavate dei dischi di circa 10 cm di diametro. Disponeteli sulla placca da forno asciutta, punzecchiateli con una forchetta e fateli cuocere in forno già caldo (200 gradi), fino a quando saranno leggermente dorati.
Estraete la placca dal forno e lasciate raffreddare i dischi prima di toglierli dalla placca. Con lo stesso stampino tagliapasta ricavate dal prosciutto 8 dischi uguali e tritate finemente i ritagli di prosciutto.
Fate rosolare in una casseruola la cipolla con metà burro e, appena sarà dorata, unite il prosciutto tritato e il prezzemolo; continuate la cottura per qualche minuto a fuoco moderato, quindi aggiungete metà della besciamella e un pizzico di pepe; controllate il sale, mescolate con cura e lasciate addensare un poco. Con questa salsa spalmate i dischi di pasta sfoglia ormai freddi in modo da formare uno strato piuttosto alto, sul quale poserete i dischi di prosciutto.
Fate saltare in una casseruola, con pochissimo burro, per 45 minuti circa, gli spinaci tritati. Lasciateli intiepidire e formate delle palline di circa 3 cm di diametro che disporrete al centro di ogni medaglione di prosciutto.
Aggiungete alla besciamella rimasta il tuorlo d'uovo, il parmigiano, il burro rimasto e lavorate bene con un cucchiaio di legno, quindi distribuite il composto sui medaglioni.
Sistemate i medaglioni così preparati in una pirofila leggermente imburrata e fateli gratinare in forno caldo (200 gradi) fino a quando saranno leggermente dorati.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di prosciutto cotto (meglio se di praga) (fette spesse 1 cm, 50g ognuna)
- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 1 cipolla tritata piuttosto finemente
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 50g di burro
- 25 cl di besciamella
- 1 tuorlo d'uovo
- 400g di spinaci lessati tritati
- 20g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- 1 pizzico di pepe nero appena macinato
- per la pirofila:
- poco di burro

Ricette simili

- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Torta Pasqualina Ricca
- Sacchettini Al Prosciutto
- Dartois Al Prosciutto
- Sgonfiotti Di Spinaci E Fontina

Medaglioni Di Zia Lisa

Antipasto a base di speck

Ricetta

Servendovi di una padella antiaderente, lasciate rosolare lo speck tagliato a listarelle.
Fate lo stesso con le fette di formaggio lasciandole rosolare da entrambi i lati e subito dopo, disponetele su un piatto piano da portata e aggiungete lo speck (che avrete tenuto in caldo). Per finire, spolverizzate il tutto con un trito di erba cipollina e servite subito. Accorgimento: prima di rosolare le fette di formaggio nella padella rovente, ungete il fondo con un filino d'olio o con della margarina, distribuendolo velocemente con un foglio di carta assorbente da cucina. Questa operazione, eviterà che le fette si colorino troppo.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di speck tagliato a listarelle
- 8 fette di formaggio galbani di 1.5 cm di spessore
- erba cipollina

Ricette simili

- Delicati Alle Mele
- Stuzzichini Al Prosciutto
- Alivi Cunzati Alla Musco
- Canederli Di Formaggio
- Canederli Pressati Con Fontina Valdostana, Zucca E Porri

Melanzane Grigliate

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Spuntate le melanzane, lavatele con molta cura, sciacquatele ed asciugatele con fogli di carta assorbente. Successivamente, affettatele di lungo con la buccia e stendetele su un piano da lavoro. Dopodichè, salatele leggermente, e disponete su ognuna la scamorza affumicata, l'acciuga, e i capperi. Infine, arrotolatele come degli involtini, cospargetele con un filo d'olio e passatele sulla griglia per circa 5 minuti fino a quando il formaggio sarà filante.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melanzana grande
- 8 fette di formaggio scamorza affumicata
- 8 filetti d'acciughe
- 2 cucchiai di capperi
- sale
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Spiedini Al Formaggio
- Crostoni Di Melanzane
- Sedani In Pinzimonio
- Crostini Di Uova Sode
- Spiedini Di Scamorza

Melanzane Saporite

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Frullare il tonno, i capperi, i formaggini, i cetriolini, il succo di limone, il burro e il prezzemolo. **Cuocere** le melanzane lavate, tagliate a rondelle, salate e irrorate di olio sulla griglia, adagiarle su un piatto da portata, spalmarle con il composto, guarnirle con il basilico e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 melanzane
- 150g di tonno sott'olio
- 2 formaggini
- 20g di capperi
- 2 cetriolini sott'aceto
- 2 cucchiai di succo di limone
- prezzemolo
- basilico
- burro
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Mousse Di Tonno (2)
- Manzo Freddo Per Antipasto
- Antipasto Di Mare (3)

Melanzane Sott'olio

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Lavate e asciugate le melanzane, tagliatele a fette di circa 1 cm di spessore, cospargetele con il sale e fatele riposare in un colapasta, con sopra dei pesi, per circa tre ore, in modo che emettano l'acqua di vegetazione. Trascorso il tempo indicato, versate l'aceto in una grossa pentola, mescolatevi 1/4 di litro d'acqua e portate a ebollizione, quindi tuffatevi le melanzane ben strizzate e fatele scottare per 2-3 minuti. Al termine scolatele, sistematele su un canovaccio pulito e lasciatele asciugare bene. A questo punto disponete uno strato di melanzane sul fondo di un vaso pulito e asciutto, cospargetelo con una manciatina di origano fresco, qualche fettina d'aglio e alcune foglioline di basilico.

Ripetete gli strati nello stesso modo fino ad aver riempito il vaso; di tanto in tanto inserite una foglia d'alloro.

Coprite le melanzane con olio d'oliva, in modo che risultino completamente immerse, quindi chiudete ermeticamente il vaso e conservate al buio non oltre 1 anno. Una volta riempito il vaso, aspettate qualche giorno prima di chiuderlo definitivamente e riporlo in dispensa, in modo che possiate reintegrare l'olio assorbito dalle melanzane. Infatti, perché si conservino bene, devono essere completamente ricoperte d'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di melanzane
- 750 cl di aceto di vino
- 1 testa di aglio
- origano fresco
- 1 piantina di basilico
- olio d'oliva
- 5 foglie di alloro
- sale

Varianti

- Melanzane Sott'olio (2)
- Melanzane Sott'olio (3)
- Melanzane Sott'olio (4)
- Melanzane Sott'olio Con Peperoni

Ricette simili

- Formaggio Fritto
- Carote A Scapece (2)
- Crostini Con Melanzane
- Alici In Scapece
- Formaggio Fritto Con Bastoncelli

Melanzane Sott'olio (2)

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Tagliare una melanzana a fette e salare le fette. Poi infarinare e friggere leggermente, o meglio ancora, passare sulla brace (ma senza infarinatura). Indi, una volta raffreddate, mettere sott'olio con aglio, basilico, menta e origano.
Gustare fredde come stuzzichino.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melanzana
- sale
- farina (facoltativo)
- olio d'oliva
- aglio
- basilico
- menta
- origano

Varianti

- Melanzane Sott'olio
- Melanzane Sott'olio (3)
- Melanzane Sott'olio (4)
- Melanzane Sott'olio Con Peperoni

Ricette simili

- Bruschette Vegetariane
- Pizza Ai Quattro Gusti
- Panzanella Laziale
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane (2)
- Bruschette Con La Rucola

Melanzane Sott'olio (3)

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Prendete delle melanzane sode e senza semi, lavatele, asciugatele e sbucciatele. Tagliatele nel senso della lunghezza e ponetele sotto sale con un peso sopra per 2 ore. A questo punto strizzatele bene per eliminare l'eccesso di liquido.
Fate bollire in una casseruola 100 cl d'aceto, 100 cl d'acqua e il sale, portate a bollore e gettatevi le melanzane.
Cuocete qualche minuto dopodichè scolatele e fatele raffreddare.
Strizzate molto forte e sistemate nei vasetti aggiungendo aglio, peperoncino e prezzemolo tritati.
Coprite di olio ed aspettate un giorno prima di chiudere affinché l'olio si assesti.
Conservate per un mese.

Ingredienti per 8 persone

- 2000g di melanzane
- 100 cl di aceto di vino
- 8 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- peperoncino
- prezzemolo tritato
- sale

Varianti

- Melanzane Sott'olio
- Melanzane Sott'olio (2)
- Melanzane Sott'olio (4)
- Melanzane Sott'olio Con Peperoni

Ricette simili

- Insalata Di Testina Di Vitello
- Robiola Al Bagnet Vert
- Peperoni Sott'olio
- Crostoni Di Melanzane In Scapece
- Calamaro 'isola Verde' Con Melanzane Alla Griglia

Melanzane Sott'olio (4)

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Prendete le melanzane nella quantità occorrente, lavatele, sbucciatele, tagliatele prima a fette e poi in liste sottili. Fatele appena sbollentare in un recipiente contenente in parti uguali acqua ed aceto di vino bianco con un pizzico di sale. Versatele in un capace scolapasta e copritele con un canovaccio sul quale metterete dei pesi.

Lasciate sgocciolare per un'intera nottata. In recipienti di vetro sistemate le melanzane a strati, dopo averle ancora strizzate con le mani.

Cospargete a mano a mano ogni strato d'aglio tagliato a fettine, una spolveratina di origano, peperoncino tagliuzzato, avendo cura che il contenuto dei vasi riesca compatto, senza vuoti intermedi.

Completate riempiendoli d'olio fin quasi all'orlo. Sarà opportuno aggiungere altro olio dopo qualche giorno, poiché le melanzane potranno averlo lentamente assorbito. Talvolta, specie in località silane, viene usato il finocchietto selvatico al posto dell'origano.

Ingredienti per 4 persone

- melanzane
- olio d'oliva
- origano
- aglio
- peperoncino piccante
- aceto di vino bianco
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Melanzane Sott'olio
- Melanzane Sott'olio (2)
- Melanzane Sott'olio (3)
- Melanzane Sott'olio Con Peperoni

Ricette simili

- Lumache Alla Romana (2)
- Stuzzichini In Agrodolce
- Olive Alla Siciliana
- Lumache All'origano
- Pomodori Secchi Sott'olio (2)

Melanzane Sott'olio Con Peperoni

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Sbucciate le melanzane, tagliatele a fette nel senso della lunghezza, salatele, sovrapponetevi un peso e aspettate che eliminino l'acqua. Sbollentatele per 4 minuti in una miscela composta di tre parti d'acqua e una di aceto, sgocciolatele, strizzatele e mettetele ad asciugare su un canovaccio. Disponetele a strati in un vaso cilindrico di terracotta o di vetro, con fettine d'aglio e liste di peperoni gialli e peperoni rossi e copritele d'olio, poggiando sulla sommità un disco di legno e su questo un sasso circolare se il vaso è di terracotta, pressando fortemente con un cucchiaio di legno per non lasciare spazi vuoti, se il vaso è di vetro.

Ingredienti per 4 persone

- melanzane
- peperoni gialli
- peperoni rossi
- sale grossetto
- aceto di vino rosso
- aglio
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Peperoni Sott'olio
- Peperoni In Agrodolce (3)
- Peperoni Sott'aceto (2)
- Torta Rustica Arcobaleno
- Insalata Ai Frutti Di Mare

Mele E Sedano

Antipasto a base di mele renette

Ricetta

Sbucciare le mele ed eliminare i semi.
Mondare e lavare il sedano.
Tagliare mele e sedano a bastoncini e metterli in un'insalatiera. Condirli con la maionese e una spolveratina di pepe.
Mescolare bene e tenere in frigo almeno 1 ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 mele renette
- 150g di sedano di verona
- 50g di maionese
- 1 spolveratina di pepe

Ricette simili

- Insalata Gran Paradiso
- Crepes Di Grano Saraceno Alle Mele Renette
- Antipasto Mare E Monti
- Insalata Di Aringhe Con Barbabietole Rosse
- Crema Di Sedano Di Verona

Mele Fantasia

Antipasto a base di mele

Ricetta

Tagliate la calotta delle mele e scavatela asportando il torsolo e parte della polpa.
Tagliate la polpa a dadini, spruzzatela con il succo di limone e mettetela al fresco.
Tagliate a dadini l'ananas e il sedano.
Riunite i vari ingredienti in una ciotola e condite con la panna acidulata con alcune gocce di limone, salate e aggiungete il pepe rosa.
Riempite le mele e tenetele in fresco. Al momento di servire disponetele su un piatto da portata, disponete su ciascuna mela un gheriglio di noce e decorate con alcune foglie fresche di indivia belga. Per questo piatto l'ideale sono le mele non troppo mature, leggermente acidule. E per accentuare questa caratteristica potete sostituire la panna con la stessa quantità di yogurth.

Ingredienti per 4 persone

- 4 mele golden
- 200g di prosciutto cotto tagliato a dadini
- 2 coste di sedano tenero
- 1 cespo di insalata belga (indivia)
- 4 fette di ananas
- 4 gherigli di noci
- 1/2 di limone
- 1/2 bicchiere di panna
- sale
- 1/2 cucchiaino di pepe rosa in salamoia

Ricette simili

- Uova E Indivia
- Insalata Belga Alla Senape
- Belga Alla Senape
- Caramelle Di Prosciutto
- Rotolini All'indivia

Mele Verdi Al Gorgonzola

Antipasto a base di mele verdi

Ricetta

Mondate e raschiate il sedano, lavatelo e tritatelo grossolanamente. In una ciotola lavorate il gorgonzola con la panna, quando avrete ottenuto una crema omogenea insaporite con il succo di mezzo limone, sale e pepe, poi unitevi il sedano tritato.
Sbucciate le mele lasciandole intere, tagliate a ciascuna una calotta e scavatele un po' con un coltellino appuntito.
Tagliate leggermente anche il fondo in modo che possano restare in piedi sul piatto da portata. Cospargetele con del succo di limone perché non anneriscano.
Riempite i frutti con il composto di sedano, sovrapponete le calotte e mettetele in frigorifero per qualche minuto.
Decorate le mele con qualche ciuffo di foglie di lattuga e disponete le altre sul piatto da portata, infine servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 mele verdi di uguali dimensioni
- 200g di formaggio gorgonzola
- 1 sedano rapa
- 5 cucchiai di panna
- 1 cuore di insalata lattuga
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Mele
- Pinzimonio Tre Salse
- Antipasto Di Mele
- Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga
- Antipasto Di Mele (2)

Melon Relleno De Gambas Y Nata

Antipasto a base di code di gambero

Ricetta

Tagliate la calotta al melone, scartate i semini e le parti filamentose, prelevate la polpa aiutandovi con uno scavino e conservatela a parte.
Versate la panna in una ciotola e spolveratela appena con poco prezzemolo tritato.
Scottate per due minuti le code di gambero in acqua leggermente salata, scolatele, lasciatele raffreddare e privatele del guscio. In una insalatiera mescolate insieme le code di gambero con la panna ed il prezzemolo, mescolate bene e aggiungete la polpa del melone.
Mescolate ancora molto delicatamente, riempite il melone scavato e lasciate in frigo per 30 minuti prima di servire in tavola decorando con prezzemolo riccio.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melone maturo sodo
- code di gambero
- panna fresca liquida
- poco di prezzemolo tritato
- prezzemolo riccio

Ricette simili

- Melone Ripieno Di Code Di Gambero
- Cocktail Di Scampi (5)
- Crostata Alla Marinara
- Spiedini Di Scampi E Limone
- Insalata Di Gamberi E Ananas

Meloncini Al Porto

Antipasto a base di meloncini

Ricetta

Scegliete due meloncini maturi ma sodi e teneteli al fresco. Mezz'ora prima di servire tagliateli a metà, privateli dei semi e dei filamenti, pareggiate la polpa tutt'intorno alla cavità e poi versatevi il Porto.

Decorate con una fogliolina di menta e portate a tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 2 meloncini
- 6 cucchiai di vino porto
- 4 foglioline di menta

Ricette simili

- Brioche Ripiena Di Fegato D'anatra
- Cotto Al Porto
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (2)
- Esotici Al Porto
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese

Melone Con Banderillas

Antipasto a base di melone

Ricetta

Preparate 24 stecchi di legno per spiedini.
Puntate su ogni fetta di melone sei stecchi di legno e dove infilerete: un crostino di pane alla base; tagliate la pancetta a dadini e mettete un dadino per ogni stecco, tagliate a pezzi i cetriolini e mettete anche per questo, uno su ogni stecco, anche i wurstel tagliati a pezzetti che infilerete sugli stecchi. Ogni carciofino, aiutandosi con un coltellino, sarà allargato al centro in modo da formare una rosellina e poi sarà messo per chiudere ogni stecco.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette grandi di melone
- 1 fetta di bacon (fette da 150 g)
- 24 di crostini di pane
- 24 di carciofini sott'olio
- 6 cetriolini
- 4 wurstel

Ricette simili

- Paris Wurstel In Insalata
- Antipasto All'italiana (2)
- Pizzette Fantasia
- Crostini Alla Crema Di Formaggio
- Funghetti, Carciofini E Olive

Melone E Prosciutto

Antipasto a base di melone

Ricetta

Tenete il melone al fresco per qualche ora. Tagliatele in otto spicchi, scartate i semi, e la scorza. Salatele e avvolgete ogni fetta nel prosciutto crudo.
Disponete su un piatto rotondo, decorate con riccioli di burro e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melone
- 8 fette di prosciutto crudo
- sale
- burro

Varianti

- Melone E Prosciutto (2)
- Melone E Prosciutto (3)
- Melone E Prosciutto (4)
- Melone E Prosciutto (5)

Ricette simili

- Fagottini Piccanti
- Prosciutto Ricco Al Melone
- Antipasto Italiano
- Vol-au-vent Al Prosciutto
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy

Melone E Prosciutto (2)

Antipasto a base di melone

Ricetta

Lavate, asciugate e ponete il melone in frigorifero per circa 2 ore. Appena prima di portarlo in tavola, tagliatelo a metà e aiutandovi con un cucchiaio asportate tutti i semi e i filamenti. Quindi, con un coltello molto affilato, dividetelo in fette regolari e staccate la polpa dalla buccia, lasciandola però attaccata da una parte.

Disponete le fette di prosciutto su un vassoio e le fette di melone su un altro e portate in tavola. Volendo potrete disporre direttamente su ogni piatto dei commensali 2 fette di melone e 4 o 5 di prosciutto; oppure potrete disporre il melone, già preparato come abbiamo indicato, su un letto di ghiaccio tritato e servire il prosciutto a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melone di 700 g
- 200g di prosciutto crudo affettato

Varianti

- Melone E Prosciutto
- Melone E Prosciutto (3)
- Melone E Prosciutto (4)
- Melone E Prosciutto (5)

Ricette simili

- Bruschetta Con Prosciutto E Melone
- Fagottini Piccanti
- Prosciutto Ricco Al Melone
- Spumone Di Prosciutto
- Prosciutto Melone E Fichi

Melone E Prosciutto (3)

Antipasto a base di melone

Ricetta

Lavate, asciugate e ponete il melone in frigorifero per circa 2 ore. Appena prima di portarlo in tavola, tagliatelo a metà e aiutandovi con un cucchiaio asportate tutti i semi e i filamenti. Quindi, con un coltello molto affilato, dividetelo in fette regolari e staccate la polpa dalla buccia, lasciandola però attaccata da una parte.

Disponete le fette di prosciutto su un vassoio e le fette di melone su un altro e portate in tavola.

Spolverizzare leggermente il melone con il pepe. Volendo potrete disporre direttamente su ogni piatto dei commensali 2 fette di melone e 4 o 5 di prosciutto; oppure potrete disporre il melone, già preparato come abbiamo indicato, su un letto di ghiaccio tritato e servire il prosciutto a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melone di 700 g
- 200g di prosciutto cotto affettato
- pepe finemente macinato

Varianti

- Melone E Prosciutto
- Melone E Prosciutto (2)
- Melone E Prosciutto (4)
- Melone E Prosciutto (5)

Ricette simili

- Spumone Di Prosciutto
- Bruschetta Con Prosciutto E Melone
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Tartellette Al Cetriolo
- Prosciutto Con Peperoni E Pompelmo

Melone E Prosciutto (4)

Antipasto a base di melone

Ricetta

Lavate, asciugate e ponete il melone in frigorifero per circa 2 ore. Appena prima di portarlo in tavola, tagliatelo a metà e aiutandovi con un cucchiaio asportate tutti i semi e i filamenti. Quindi, con un coltello molto affilato, dividetelo in fette regolari e staccate la polpa dalla buccia, lasciandola però attaccata da una parte.

Disponete le fette di prosciutto su un vassoio e le fette di melone su un altro e portate in tavola. Volendo potrete disporre direttamente su ogni piatto dei commensali 2 fette di melone e 4 o 5 di prosciutto; oppure potrete disporre il melone, già preparato come abbiamo indicato, su un letto di ghiaccio tritato e servire il prosciutto a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melone di 700 g
- 200g di prosciutto cotto affettato

Varianti

- Melone E Prosciutto
- Melone E Prosciutto (2)
- Melone E Prosciutto (3)
- Melone E Prosciutto (5)

Ricette simili

- Spumone Di Prosciutto
- Bruschetta Con Prosciutto E Melone
- Prosciutto Con Peperoni E Pompelmo
- Mousse Di Prosciutto (2)
- Prosciutto Melone E Fichi

Melone E Prosciutto (5)

Antipasto a base di melone

Ricetta

Lavate, asciugate e ponete il melone in frigorifero per circa 2 ore. Appena prima di portarlo in tavola, tagliatelo a metà e aiutandovi con un cucchiaio asportate tutti i semi e i filamenti. Quindi, con un coltello molto affilato, dividetelo in fette regolari e staccate la polpa dalla buccia, lasciandola però attaccata da una parte.

Disponete le fette di prosciutto su un vassoio e le fette di melone su un altro e portate in tavola.

Spolverizzare leggermente il melone con il pepe. Volendo potrete disporre direttamente su ogni piatto dei commensali 2 fette di melone e 4 o 5 di prosciutto; oppure potrete disporre il melone, già preparato come abbiamo indicato, su un letto di ghiaccio tritato e servire il prosciutto a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melone di 700 g
- 200g di prosciutto cotto affettato
- pepe finemente macinato

Varianti

- Melone E Prosciutto
- Melone E Prosciutto (2)
- Melone E Prosciutto (3)
- Melone E Prosciutto (4)

Ricette simili

- Spumone Di Prosciutto
- Bruschetta Con Prosciutto E Melone
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Tartellette Al Cetriolo
- Prosciutto Con Peperoni E Pompelmo

Melone Farcito Alla Polpa Di Granchio

Antipasto a base di meloni

Ricetta

Decapitate i meloni a tre quarti della loro altezza, recuperate la polpa con uno scavino e mettetela da parte, eliminate i semi e le parti fibrose.
Mescolate in un'insalatiera l'ananas, le mele, le fettine di arancia, unite la polpa di granchio.
Scottate il peperone nell'acqua bollente, sgocciolatelo, tagliatelo a listerelle e aggiungetelo alla miscela.Unitevi inoltre le testine di champignon, le ciliegine sotto spirito snocciolate e tagliate in due. Preparazione della salsa: diluite lo zucchero con tre cucchiai di acqua calda, unitevi il succo di limone e quello di arancia.
Aggiungete il maraschino, lo sciroppo di zenzero e la menta tritata.
Versate la salsa nell'insalatiera, mescolate, lasciate riposare per mezz'ora, poi aggiungete la lingua di bue e le noci candite.
Riempite i meloni con la miscela, ricopriteli con la parte superiore che fa da coperchio.
Mettete tutta la polpa di melone in un piatto di portata.
Scoperchiate i meloni in tavola e servite assieme all'insalata i pezzi di polpa di melone.
Accompagnate con il pane tostato e con i riccioli di burro.

Ingredienti per 6 persone

- 2 meloni
- 200g di polpa d'ananas a dadini
- 2 mele renette a dadini
- 12 fettine di arance tagliate a metà
- 300g di polpa di granchio in scatola
- 100g di lingua salmistrata a dadini
- 50g di noce candita a pezzettini
- 1 peperone verde
- 50g di funghi champignon sott'olio
- 50g di ciliegie sotto spirito
- 3 cucchiai di zucchero
- 1/2 bicchiere di succo d'arancia
- 1/2 bicchiere di succo di limone
- 1 bicchierino di maraschino
- 1 cucchiaio di sciroppo di zenzero
- 1 cucchiaio di menta fresca tritata
- per accompagnare:
- alcuni di triangoli pane a cassetta tostati
- alcuni riccioli di burro

Ricette simili

- Insalata Di Gamberi E Ananas
- Avocado Ai Frutti Di Mare
- Astice Con Salsa Di Peperoni Gialli
- Uova Alla Polpa Di Granchio
- Avocado Ai Frutti Di Mare (2)

Melone In Insalata

Antipasto a base di melone

Ricetta

Tagliate il melone a metà, eliminate i semi e dalla polpa, con l'apposito scavino, ricavate tante palline.
Tagliate a fettine i pomodori e a striscioline l'insalata. In una ciotola mettete lo yogurth, il succo di mezzo limone, l'olio e un pizzico di sale. In una insalatiera sistemate tutti gli ingredienti, conditeli con la salsa e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melone
- 1 insalata lattuga
- 4 pomodori
- 200g di mais
- 1/2 di limone (succo)
- 1 vasetto di yogurth
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Insalata Di Cozze E Lenticchie
- Pinzimonio Tre Salse
- Cruditees In Pinzimonio
- Avocado Fantasia
- Insalatina Di Scampi E Fichi

Melone Ripieno Di Code Di Gambero

Antipasto a base di code di gambero

Ricetta

Tagliate la calotta al melone, scartate i semini e le parti filamentose, prelevate la polpa aiutandovi con uno scavino e conservatela a parte.
Versate la panna in una ciotola e spolveratela appena con poco prezzemolo tritato.
Scottate per due minuti le code di gambero in acqua leggermente salata, scolatele, lasciatele raffreddare e privatele del guscio. In una insalatiera mescolate insieme le code di gambero con la panna ed il prezzemolo, mescolate bene e aggiungete la polpa del melone.
Mescolate ancora molto delicatamente, riempite il melone scavato e lasciate in frigo per 30 minuti prima di servire in tavola decorando con prezzemolo riccio.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melone maturo sodo
- code di gambero
- panna fresca liquida
- poco di prezzemolo tritato
- prezzemolo riccio

Ricette simili

- Melon Relleno De Gambas Y Nata
- Cocktail Di Scampi (5)
- Crostata Alla Marinara
- Spiedini Di Scampi E Limone
- Insalata Di Gamberi E Ananas

Mezzelune Alla Romana

Antipasto a base di formaggio provolone

Ricetta

Disponete a fontana la farina, al centro mettete il burro ammorbidito, due tuorli, un po' di sale e un po' d'acqua.
Lavorate con le mani amalgamando tutti gli ingredienti e aggiungendo acqua se occorre.
Lasciate riposare la pasta un'ora, poi stendetela a sfoglia con il matterello e con un bicchiere ricavatene tanti dischetti.
Tritate il prosciutto cotto con una decina di foglie di salvia, poi unitevi il provolone tagliato a dadini, il formaggio grattugiato e l'uovo.
Amalgamate, salate e pepate.
Ponete al centro di ogni disco un po' del composto e ripiegate la pasta a metà sigillando bene i bordi.
Spennellate le mezzelune con un albume sbattuto. Friggetele in abbondante olio. Ritiratele quando sono color oro pallido. Servitele ben calde

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 100g di formaggio provolone piccante
- 100g di prosciutto cotto
- 50g di burro
- 3 uova
- 15g di formaggio grattugiato
- salvia
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sformato Al Formaggio
- Panzerotti Alla Meridionale
- Frittini Di Patate
- Rotolo Di Fontina E Prosciutto
- Sfiziosi Agli Gnocchi

Mezzelune Ripiene

Antipasto a base di mortadella

Ricetta

Mettere nel frullatore il tonno con il suo olio, le olive snocciolate, i funghi e le acciughe sgocciolate, il pomodoro, il succo di limone ed il prezzemolo pulito.
Frullare fino a quando il composto risulterà ben omogeneo.
Prendere una fetta di mortadella e mettere nel centro la quarta parte del composto, richiudere la fette a metà formando una mezzaluna e preparare allo stesso modo le altre fette.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fettine di mortadella
- 150g di tonno sott'olio
- 100g di olive verdi
- 80g di funghi sott'olio
- 3 acciughe sott'olio
- 1 pomodoro maturo
- 1 limone
- prezzemolo

Ricette simili

- Mattonella Di Tonno
- Antipasto Speedy
- Rollini Di Peperone Mareblu
- Mousse Di Tonno (3)
- Antipasto All'italiana (2)

Michette Ripiene

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Tagliate in orizzontale la sommità delle michette.
Tagliate a pezzettini tutti gli ingredienti, salate, pepate e insaporite giusto con un filo d'olio.
Riempite con il composto le michette, incappucciatela con un po' di carta d'argento.
Ponete in forno a fuoco medio per venti minuti. Servitele ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 michette piccole fresche
- 1 mozzarella
- 50g di formaggio scamorza affumicata
- 150g di formaggio caciottina fresca
- 4 pomodorini pelati
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crocchette Di Zucca
- Tegamini Di Uova E Formaggio (3)
- Sfornato Di Pane E Mozzarella
- Scamorza Fritta
- Dischetti Affumicati

Midye Tava

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Pulite le cozze. Scottatele per qualche istante nell'acqua bollente, finché si apriranno, quindi prelevatele dal guscio e fatele scolare da ogni liquido.
Sciogliete quindi il lievito in 1/2 tazza di acqua tiepida, e versatelo in una ciotola insieme alla farina, a 2 tuorli d'uovo, e 2 cucchiai di acqua tiepida.
Mescolate ben bene fino ad ottenere una pastella liquida. Lasciatela riposare in un luogo caldo per circa 1 ora.
Sbattete il bianco dell'uovo con un pizzico di sale. Aggiungetelo alla pastella e mescolate ben bene.
Riscaldate l'olio in una padella.
Prendete le cozze ad una ad una, passatele nella farina e successivamente nella pastella, quindi fatele dorare, spolverate di sale e infilzatele su spiedini di legno.
Servite con una salsa di yogurth denso, aglio e pinoli tritati.

Ingredienti per 4 persone

- 30 di cozze grandi private del guscio
- 150g di farina
- 10g di lievito
- 2 cucchiai di burro
- 2 cucchiaini di sale
- 2 uova
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Spiedini Di Cozze Fritte
- Insalata Di Riso, Asparagi E Frutti Di Mare
- Cozze E Patate
- Pizza Ai Peperoni
- Frittelle Di Lattuga

Millefoglie Con Speck E Fontina

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Pulite bene i funghi e tagliateli a fette di 2-3 mm. di spessore: dovete ottenere circa 24 fette regolari (conserverete gli scarti per un'altra preparazione).
Scaldate una bistecchiera di ghisa a fuoco alto e grigliate i funghi sui due lati finché saranno dorati.
Confezionate a questo punto dei tramezzini sovrapponendo una fetta di fungo, una mezza di speck, una fettina di fontina e una di fungo.
Completate con un altro strato di speck, di fontina e di fungo.
Fermate con uno stecchino di legno ogni tramezzino e sistematelo in un cartoccio di carta da forno oppure di carta stagnola.
Versate un cucchiaino di panna, cospargete con sale e un po' di rosmarino tritato, quindi chiudete i cartocci. Quando tutti i cartocci sono pronti, allineateli in una pirofila e passateli nel forno già caldo a 200 gradi per 10 minuti.
Servite subito i piccoli millefoglie nei loro cartocci, magari con una bella insalata intorno.

Ingredienti per 4 persone

- 6 funghi porcini
- 200g di formaggio fontina
- 200g di speck a fette
- 10 cl di panna da cucina
- rosmarino
- sale

Ricette simili

- Paté Di Porcini E Vitello
- Minestra Di Patate Alla Viennese
- Coppe Del Bosco
- Coppe Di Bosco
- Dartois Al Prosciutto

Millefoglie Di Piave Con Indivia E Spinaci

Antipasto a base di formaggio piave

Ricetta

Grattugiare i formaggi e disporli su una padella antiaderente, raffreddare il fondo in acqua e ricavare 3 cialdine di formaggio.
Cuocere l'indivia con l'olio, unire l'uvetta, i pinoli e gli spinaci. Comporre le millefoglie alternando le cialde e il composto di verdure.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio piave
- 50g di formaggio parmigiano
- 2 cespi di insalata belga (indivia)
- 100g di spinaci
- 50g di uvetta sultanina e pinoli
- 10g di zucchero
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Rotolini All'indivia
- Insalata D'orzo Con Indivia
- Insalata Terra E Mare
- Tortino Di Spinaci
- Fiore Di Belga All'arancia

Minestra Di Patate Alla Viennese

Antipasto a base di patate

Ricetta

Friggete nel burro a fuoco basso lo speck, le cipolle e le verdure, il tutto tagliato a pezzettini spargetevi sopra la farina, versate il brodo, condite e aggiungete i funghi, dopo averli lasciati a mollo; dopo 10 minuti aggiungete le patate tagliate a dadini e continuate la cottura per altri 5 minuti, dopodichè togliete dal brodo le foglie d'alloro, condite e servite spargendo sulla minestra il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 100 cl di fondo di vitello (o brodo di manzo)
- 30g di burro
- 30g di farina
- 60g di speck
- 30g di cipolle
- 40g di carote
- 40g di porri
- 40g di sedano rapa
- 120g di patate
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio schiacciato
- sale
- pepe
- maggiorana
- timo
- 25g di funghi porcini secchi
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Zuppa D'aglio Selvatico
- Crostini Con Funghi E Capperi
- Crostatine Alla Verdura
- Finanziera Alla Piemontese
- Kugelis

Minestra Di Pomodori Fredda

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Riscaldate l'olio e rosolatevi le cipolle, tagliate il peperone a cubetti aggiungendoli al soffritto, spargetevi sopra la farina, aggiungete i pomodori e il concentrato di pomodoro, versatevi sopra il brodo, aggiungete i condimenti e l'aglio schiacciato, salate, fate cuocere per 10 minuti, passate nel colino e mettete a raffreddare.
Aggiungete alla minestra fredda di pomodori del succo e dei pezzetti di pomodoro e conditela con del tabasco e del succo di limone. Prima di servirla, fatela raffreddare per almeno 12 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pomodori
- 50g di cipolle
- 30g di olio d'oliva
- 20g di farina
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1/2 di pomodoro verde
- 1 spicchio di aglio
- 75 cl di brodo di manzo
- 2 chiodi di garofano
- 1 pezzettino di cannella intera
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 presa di zucchero
- sale
- 40 cl di succo di pomodoro
- 100g di pomodori senza semi e pelle a cubetti

Ricette simili

- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Pissaladière
- Polipi Alla Spagnola
- Prosciutto Al Madera (2)
- Mousse Di Prosciutto (5)

Mini Pie In Conchiglia

Antipasto a base di sogliola

Ricetta

Affettate la cipolla, tagliate a rondelle i gambi di sedano e a dadini la carota.
Versate le verdure in un tegame con l'olio e lasciatele appassire su fuoco dolce.
Condite con sale e pepe e aggiungete il filetto di sogliola; cuocete per 5-6 minuti, spruzzando con il vino bianco e unite alla fine il prezzemolo tritato. Quando la sogliola è cotta, sminuzzatela, poi aggiungete nel tegame un cucchiaio di panna e il salmone affumicato precedentemente tagliato a listerelle., lasciate sul fuoco un istante.
Suddividete il preparato in 4 conchiglie Saint Jacques (i gusci delle capesante vuoti).
Stendete la pasta sfoglia in 4 dischi più grandi delle conchiglie; bucherellate la pasta e con questa ricoprite le conchiglie.
Piegate i bordi verso l'esterno pennellandoli con l'uovo sbattuto in modo che aderiscano bene. Infine, pennellate la superficie con l'uovo e passate in forno preriscaldato a 220 gradi per 15-20 minuti. La pasta sfoglia tende a ritirarsi in cottura, per cui quando ricoprite le conchiglie tenetela morbida e non tesa. In questo modo si gonfierà senza rompersi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filetto di sogliola
- 100g di salmone affumicato
- 200g di pasta sfoglia
- 1 cipolla
- 3 gambi di sedano
- 1 carota
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di panna
- 2 cucchiai di vino bianco
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tortino Al Salmone
- Tartellette Di Salmone E Caviale
- Mousse In Crosta
- Lax Smorga
- Paté Di Salmone (2)

Mini Soufflé

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Far macerare il prosciutto nel brandy.
Mescolare la besciamella, il prosciutto, il tuorlo e l'albume montato a neve.
Suddividere il composto in stampini singoli a pareti alte e imburrati.
Cuocere in forno a 190 gradi per circa 20 minuti.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di besciamella
- 100g di prosciutto cotto a dadini
- brandy
- 1 uovo
- sale
- burro

Ricette simili

- Mousse Di Prosciutto (2)
- Paté Delicato Di Pollo
- Panzerotto Verace (3)
- Crepes Ai Funghi (2)
- Torta Rustica Zia Maria

Minicrostate Ai Tre Gusti

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Preparate la guarnizione agli spinaci: eliminate i gambi degli spinaci, lavateli e sgocciolateli.
Fate sciogliere il burro in una casseruola, rosolatevi gli spinaci da tre a cinque minuti, sgocciolateli di nuovo e metteteli in una terrina con il resto degli ingredienti: formaggio bianco, uova, parmigiano grattugiato, panna, burro e noce moscata.
Salate, pepate e frullate.
Preparate la guarnizione al roquefort: lavorate il roquefort, il petit suisse e il burro in un piatto fondo fino a ottenere una crema omogenea.
Sbattete l'uovo e il tuorlo, incorporateli alla preparazione insieme alla panna, il prezzemolo e l'erba cipollina.
Pepate abbondantemente e mescolate.
Preparate la guarnizione ai gamberetti: tagliate i gamberetti a pezzetti.
Pelate la cipolla e tritatela.
Tagliate la pancetta a dadini.
Sciogliete il burro in una padella e fate friggere i dadini di pancetta per otto minuti, finché sono croccanti; sgocciolateli.
Mettete la cipolla nella padella, rosolatela per cinque minuti e sgocciolatela.
Mescolate la pancetta, la cipolla, i gamberetti e il prezzemolo.
Sbattete l'uovo e la panna in una ciotola, salate e pepate.
Scaldate il forno a 170 gradi (termostato 5).
Distribuite le tre guarnizioni nei fondi di pasta brisée, versate sulla guarnizione ai gamberetti l'uovo sbattuto con panna, infornate e cuocete per quindici minuti.
Servite tiepido o freddo.

Ingredienti per 8 persone

- 32 di fondi di pasta brisée cotti (diam. 6 cm)
- per la guarnizione agli spinaci:
- 150g di spinaci freschi
- 100g di formaggio bianco
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 cucchiai di panna
- 25g di burro
- 1 pizzico di noce moscata
- sale
- pepe
- per la guarnizione al roquefort:
- 40g di formaggio roquefort
- 2 formaggini petit-suisse
- 15 cl di panna
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di erba cipollina tritata finemente
- 50g di burro ammorbidito
- pepe
- per la guarnizione ai gamberetti:
- 50g di gamberetti sgusciati
- 3 fette sottili di pancetta affumicata
- 1 cipolla
- 15 cl di panna
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 15g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostata Ai Funghi
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Tortino Di Spinaci
- Tartine Arlecchino
- Torta Pasqualina Ricca

Misto Al Granchio

Antipasto a base di polpa di granchio

Ricetta

Lavate la rucola, sgocciolatela bene, tagliatela a listarelle sottili e mettetela in una larga ciotola.
Scottate il peperone sul fuoco, pelatelo, tagliatelo a listarelle e salatelo.
Tagliate gli avocado a metà, eliminate il nocciolo, pelateli, riducete la polpa a cubetti e spruzzatela subito con il succo del limone perché non annerisca.
Sgocciolate la polpa di granchio e spezzettatela.
Sbucciate al vivo i pompelmi, divideteli in spicchi e pelateli al vivo. Poi tagliateli in 3 pezzi, raccogliendo il succo che uscirà durante l'operazione. In una ciotola mescolate il granchio con l'avocado, i pompelmi e il peperone.
Versate questa preparazione sulla rucola e aromatizzate con una macinata di pepe.
Diluite la maionese con il succo del pompelmo; versate la salsa sull'insalata o servite a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di polpa di granchio (scatole da 250 g)
- 2 avocado
- 1 limone
- 2 pompelmi
- 1 vasetto di maionese (vasetti da 250 g)
- 2 mazzetti di insalata rucola
- sale
- pepe di caienna

Ricette simili

- Cocktail Di Polpelmo E Granchio
- Cocktail Di Pompelmo E Granchio
- Insalata Di Pompelmi E Polpa Di Granchio
- Avocado Alla Giamaicana
- Granchi E Scampi In Coppette

Moqueca Di Pesce

Antipasto a base di peperoni rossi

Ricetta

Mondate i peperoni.
Frullate un peperone e un pomodoro con una cipolla tagliata a pezzi, l'aglio sbucciato e il coriandolo tritato.
Tagliate un peperone, un pomodoro e una cipolla a rondelle.
Versate metà del frullato in una padella antiaderente a bordi alti. Sistematevi sopra i filetti di pesce e coprite con il resto.
Lasciate riposare per mezz'ora.
Distribuite nella padella le verdure a rondelle e metà dell'olio.
Salate leggermente.
Cuocete il tutto a fuoco moderato per 20 minuti con un coperchio. Trascorso questo tempo, versate nella padella l'olio rimasto, il latte di cocco e il succo dei limoni.
Proseguite la cottura per altri 5 minuti, scuotendo una o due volte la padella per amalgamare bene il pesce e le verdure.
Servite con riso basmati lessato o polenta di mais.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetti di pesce (o tranci di pesce)
- 2 peperoni rossi
- 2 cipolle
- 2 limoni
- 2 pomodori maturi
- 2 spicchi di aglio
- alcuni rametti di coriandolo (o menta)
- 1 tazza di olio di palma
- 10 cl di latte di cocco denso
- sale

Ricette simili

- Pasticcio Con Verdure
- Bruschetta Con Carpaccio Di Pesce Spada
- Peperoni Sott'aceto (2)
- Flan Freddo Di Peperoni Rossi
- Mousse D'aringa Affumicata

Mousse Al Formaggio

Antipasto a base di formaggini freschi

Ricetta

In una terrina riunite i formaggini freschi, mezzo bicchiere di panna e la pasta d'acciughe.
Mescolate molto energicamente per 10 minuti, oppure utilizzate una frusta elettrica e mescolate il composto a velocità media per 5 minuti fino ad ottenere una crema gonfia e morbida.
Controllate che sia sufficientemente saporita, lisciate la superficie e lasciate in frigorifero fino al momento di servire. Possibilmente servite con pane tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 3 formaggini freschi
- 1/2 bicchiere di panna da cucina
- 2 cucchiai di pasta d'acciughe

Ricette simili

- Torta Al Formaggio
- Tartine Arlecchino
- Crostata Alle Acciughe E Spinaci
- Canapè Verdi
- Minicrostate Ai Tre Gusti

Mousse D'aringa Affumicata

Antipasto a base di aringa

Ricetta

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.
Mettete nel frullatore il pesce, bagnate con il rum e tritate finemente.
Unite il burro e frullate ancora.
Adagiate la mousse su di un piatto largo, spolverizzate con pepe, contornate con chicchi di melagrana e decorate con menta e aringa in filetti.
Accompagnate con pane di segale o pane integrale a fette.

Ingredienti per 10 persone

- 100g di filetti d'aringa affumicata
- 150g di pesce cotto lesso o a vapore
- 2 filetti d'acciughe sott'olio
- 200g di burro
- 2 cucchiai di rum
- 1 melagrana
- alcuni rametti di menta
- poco di pepe bianco

Ricette simili

- Pinzimonio Tre Salse
- Mattonella Di Tonno
- Spiedini Al Formaggio
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Mousse Tricolore

Mousse D'avocado

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Mettete a bagno in acqua fredda i fogli di colla di pesce.
Svuotate gli avocado lasciando un poco di polpa vicino alla buccia, irrorate gli avocado e la polpa con il succo del limone in modo da non farla annerire, poi frullate quest'ultima con il salmone affumicato, lo yogurth, sale e pepe.
Strizzate la colla di pesce, ponetela in una casseruolina e fatela sciogliere a fuoco molto basso; fatela intiepidire ed incorporatela al frullato.
Mettete il composto in una tasca di tela con bocchetta spizzata e farcite i mezzi avocado.
Guarnite con uova di lompo rosse.
Tenete in frigo almeno per 1 ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 avocado
- 2 fette di salmone affumicato
- 1 yogurth intero
- 2 fogli di colla di pesce
- 1 limone
- 2 cucchiaini di uova di lompo rosse
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bavarese Di Trota In Veste Di Salmerino Affumicato
- Tramezzino Raffinato
- Patate Raffinate
- Vol-au-vent Al Salmone
- Mousse Di Ricotta E Salmone Con Il Bimby

Mousse Di Bresaola

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Tritate la bresaola grossolanamente, mettetela nel vaso dei frullatore con il burro a pezzetti e frullate finché si sarà formata una crema soffice; trasferitela in una terrina e aggiungete, poco alla volta, il mascarpone, la panna, il brandy e il pepe, sempre mescolando con energia.
Mettete il composto nella tasca di tela e formate grossi ciuffi, adagiandoli su un vassoio.
Riponete la preparazione in frigorifero per almeno 4 ore, quindi servitela.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di bresaola
- 50g di burro
- 50g di mascarpone
- 6 cucchiai di panna
- 3 cucchiai di brandy
- pepe

Ricette simili

- Pere O Coste Di Sedano Alla Mousse Di Gorgonzola
- Paté Di Prosciutto E Mascarpone
- Bresaola Dell'alpino
- Bresaola Al Pompelmo
- Involtini Di Bresaola (2)

Mousse Di Gorgonzola

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente per un'ora.
Togliete la crosta al gorgonzola e mettetelo insieme allo stracchino, alla robiola e al burro nel mixer.
Frullate sino a ottenere una crema soffice e omogenea.
Foderate una tortiera con la pellicola trasparente. Versatevi la mousse di formaggio, pareggiatene lo spessore, coprite con altra pellicola e tenete in frigorifero per circa 3 ore.
Sformate sul piatto da portata, guarnite la mousse con i gherigli di noci disposti a cerchio. Servitela con carote crude

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio gorgonzola piccante
- 300g di formaggio stracchino
- 100g di formaggio robiola
- 100g di burro
- alcuni di gherigli di noci

Varianti

- Mousse Di Gorgonzola (2)

Ricette simili

- Crema Di Formaggi Con Noci
- Crostini Al Gorgonzola (2)
- Palline Al Formaggio (2)
- Involtini Di Bresaola (5)
- Avocado Alle Noci

Mousse Di Gorgonzola (2)

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Oltre al tempo di preparazione e a quello di cottura, bisogna aggiungere 4 ore per far riposare il preparato in frigo.
Preparate la besciamella: sciogliete il burro in una casseruola, aggiungete la farina a pioggia, mescolate per due minuti con un cucchiaio di legno senza lasciare prendere colore.
Bagnate a poco a poco con il latte, sbattendo continuamente con una frusta.
Fate bollire, aggiungete il sale, il pepe e la noce moscata.
Lasciate cuocere per quindici minuti.
Rompete le uova separando i tuorli dagli albumi.
Incorporate uno a uno i tuorli alla besciamella, fuori dal fuoco.
Lavorate il formaggio con una forchetta, aggiungete un po' di besciamella e lavorate fino a ottenere una crema morbida. Unitela al resto della besciamella.
Versate cinque cucchiai di acqua in una scodella, aggiungetevi la gelatina a pioggia.
Posate la ciotola su una casseruola di acqua calda e sciogliete la gelatina, mescolando. Aggiungetela alla besciamella.
Aggiungete un pizzico di sale agli albumi e montateli a neve. Incorporateli delicatamente alla besciamella.
Passate sotto l'acqua fredda uno stampo di 1,5 litri di capacità. Sgocciolatelo, non asciugatelo. Versatevi la mousse e lasciate rapprendere in frigorifero per quattro ore. Un'ora circa prima di servire, immergete il fondo dello stampo in acqua molto calda per un paio di secondi; posate un piatto sopra e girate, con un movimento secco e deciso, stampo e piatto: in questo modo, la mousse si stacca facilmente dallo stampo.
Lasciate riposare la mousse a temperatura ambiente.
Lavate e asciugate il crescione, tagliatelo grossolanamente e disponetelo intorno alla mousse. Vino consigliato: Sauternes.

Ingredienti per 10 persone

- 1 ciuffo di crescione
- pepe
- sale
- 1 pizzico di noce moscata
- 75 cl di latte
- 40g di farina
- 40g di burro
- 25g di gelatina in polvere
- 5 uova
- 250g di formaggio gorgonzola

Varianti

- Mousse Di Gorgonzola

Ricette simili

- Uova Sode Parmensi
- Paté Di Salmone (3)
- Roulade Al Mascarpone
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Delizia Di Patate E Spinaci

Mousse Di Granchio

Antipasto a base di granchio

Ricetta

Fate ammorbidire la colla di pesce in una ciotola piena d'acqua fredda, quindi scolatela, strizzatela e fatela sciogliere nel fumet di granchio bollente.
Versate il tutto nel vaso del frullatore, in cui avrete già messo la polpa di granchio, e azionate l'apparecchio per un paio di minuti, in modo da ottenere una purea omogenea.
Passate questa attraverso un setaccio fine, raccogliete il ricavato in una terrina e sistemate questa in un recipiente più grande pieno di ghiaccio.
Insaporite generosamente il composto con sale e pepe di Caienna e lavoratelo con una frusta fino a quando sarà ben freddo. In un'altra terrina montate a neve la panna, dopodichè incorporatela alla purea di granchio e trasferite il composto ottenuto in una pirofila con un bordo alto 3 cm.
Lisciate la superficie della mousse servendovi di una spatola inumidita, quindi fatela raffreddare in frigorifero per 2-3 ore. Al momento di servire, togliete la mousse dal frigorifero e, servendovi di un cucchiaio bagnato nell'acqua bollente, ricavate dei mucchietti ovali di dimensioni uniformi, che disporrete a due a due sui piatti individuali.
Guarnite ogni porzione con qualche dadino di gelatina di pesce e un paio di rametti di aneto. A piacere potete completare il decoro dei piatti con delle teste di granchio.

Ingredienti per 6 persone

- 350g di polpa di granchio bollito
- 2 fogli di colla di pesce
- 35 cl di fumet di granchio (v. ricetta)
- sale
- pepe di caienna
- 25 cl di panna
- alcuni rametti di aneto
- alcuni dadini di gelatina di pesce

Varianti

- Mousse Di Granchio Con Uva

Ricette simili

- Granchio E Finocchi In Salsa
- Bavarese Di Trota In Veste Di Salmerino Affumicato
- Avocado Alla Giamaicana
- Spuma Di Pomodori Con Gamberi E Salsa Di Rafano
- Misto Al Granchio

Mousse Di Granchio Con Uva

Antipasto a base di granchio

Ricetta

Mettete il granchio in una pentola di acqua fredda.
Salate, incoperchiate e portate lentamente a ebollizione.
Fate bollire a fuoco vivo per 10/15 minuti a seconda della grandezza del granchio, spegnete e lasciatelo raffreddare nell'acqua di cottura. Sgocciolatelo ed estraete la carne dal guscio. Tritatela e mescolatela insieme al parmigiano, al succo di limone, sale e pepe di Caienna.
Aggiungete delicatamente la panna.
Mettete a bagno la colla di pesce in acqua fredda per 1/4 d'ora, strizzatela e fatela sciogliere a fuoco dolcissimo. Lasciatela intiepidire e incorporatela agli altri ingredienti.
Ponete in frigorifero per 2/3 ore.
Montate gli albumi e amalgamateli al composto.
Bagnate con acqua fredda l'interno di uno stampo da soufflé, versatevi la mousse e riponete in frigorifero per qualche ora. Servitela con i chicchi d'uva.

Ingredienti per 4 persone

- 1 granchio grande
- 15 cl di panna liquida
- 25g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 albumi d'uovo
- 1/2 cucchiaio di succo di limone
- 1 foglio di colla di pesce
- 1 grappolo di uva
- sale
- pepe di caienna

Ricette simili

- Mousse Di Granchio
- Mousse Di Ricotta E Salmone Con Il Bimby
- Spuma Rosa Di Nasello
- Bavarese Di Trota In Veste Di Salmerino Affumicato
- Granchio E Finocchi In Salsa

Mousse Di Mango Con Salsa Di Tamarindo

Antipasto a base di mango

Ricetta

Procuratevi 4 formine da 1 dl l'una.
Preparate una purea con la polpa di mango come indicato nella ricetta 'Crema di panna e mango'.
Fate cuocere in una casseruola i tuorli d'uovo, 40 g di zucchero ed il vino bianco fino al punto di ebollizione.
Ammorbidite la gelatina in abbondante acqua fredda, sgocciolatela servendovi di un colino e unitela alla crema calda; aggiungete anche la purea di frutta, amalgamandola con l'aiuto di una frusta.
Montate la panna in una terrina con il restante zucchero e mescolatela alla crema ottenuta. In questa fase della preparazione la crema dovrebbe essere ancora tiepida e non del tutto rappresa.
Versate poi il composto nelle formine e lasciatelo solidificare in frigorifero. Per la salsa dovete sbucciare i tamarindi e passarne al setaccio la polpa. Fatela cuocere per 3-4 minuti in un pentolino insieme con lo zucchero e lasciate raffreddare.
Prendete le formine dal frigorifero, immergetele un attimo in acqua calda, in modo da sformare più facilmente la crema, e capovolgetele sul piatto.
Servite la crema con la salsa di tamarindo, decorate con la panna e le foglioline di menta.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di polpa di mango
- 2 tuorli d'uovo
- 60g di zucchero
- 6 cl di vino bianco
- 5 fogli di gelatina
- 35 cl di panna da montare
- per la salsa:
- 4 tamarindi
- 80g di zucchero
- 1 cucchiaio di panna
- alcune foglie di menta (per la guarnizione)

Ricette simili

- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Mousse Tricolore
- Spuma Di Merluzzo In Salsa
- Vol-au-vent Al Granchio
- Indivia Al Granchio

Mousse Di Pollo Con Salsa Suprema

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Pulite, fiammeggiate e lavate il pollo, spellatelo e disossatelo, usando un coltellino ben affilato, ricavandone tutta la polpa.
Eliminate i nervetti e i tendini.
Mettete la carcassa del pollo, la pelle, il sedano, la carota e la cipolla in una pentola con 150 cl d'acqua e il sale, e fate cuocere a fuoco moderato per un'ora circa, in modo da ottenere il brodo.
Tritate finemente la polpa del pollo, quindi passatela nel frullatore e mettetela in una terrina con sale e pepe.
Unite poco alla volta la panna, avendo cura di mescolare energicamente con una spatola di legno. La panna dovrà venire assorbita gradualmente dalla polpa di pollo ed amalgamarsi perfettamente. Per facilitare questa operazione sarà opportuno immergere la terrina in un recipiente contenente ghiaccio tritato.
Montate leggermente, ma non a neve, i 3 albumi d'uovo e incorporateli alla polpa di pollo, mescolando con molta delicatezza.
Fate bollire in una casseruolina poca acqua e versatevi una cucchiaiata di composto come prova: se si rassoderà e rimarrà ben unito significa che va bene, se invece tenderà a sbriciolarsi dovrete unire un altro albume, anche questo leggermente montato.
Imburrate uno stampo a cassetta, versatevi il composto di pollo, livellandone la superficie, e mettetelo a bagnomaria in un altro recipiente.
Passate in forno caldo (200 gradi) per circa 30 minuti, aggiungendo ogni tanto poca acqua fredda, se l'acqua del bagnomaria dovesse bollire troppo forte.
Togliete dal forno e lasciate raffreddare per circa 10 minuti, prima di sformare con delicatezza sul piatto di portata. Appena il brodo sarà pronto, filtratelo e tenetelo sul fuoco molto basso.
Fate sciogliere 30 g di burro in un casseruolino, unite la farina, mescolate con cura e bagnate, poco alla volta, con 75 cl di brodo appena preparato.
Lasciate cuocere a fuoco moderato per 20 minuti, mescolando in continuazione.
Togliete la salsa dal fuoco, unite i due tuorli d'uovo, mescolate con cura ed aggiungete, sempre rigirando, la panna rimasta.
Controllate il sale e il pepe e tenete la salsa in caldo, a bagnomaria, fino al momento di andare in tavola.
Aggiungete il burro rimasto alla salsa, mescolate con cura e versatene una parte sullo sformato, mentre porrete quanto rimane nella salsiera, che servirete a parte.
Potrete semplificare questa complessa ricetta facendo lessare il pollo intero, ricavandone poi la polpa già cotta, e continuando come si è detto. La quantità di panna è determinata dalla capacità della carni di pollo tritata di assorbirla.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1200 g
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 25 cl di panna liquida
- 50g di burro
- 2 uova intere
- 1 albume d'uovo
- 40g di farina
- sale
- pepe bianco macinato al momento
- per lo stampo:
- poco di burro

Ricette simili

- Cuori Di Palma Per Antipasto
- Torta Di Porri E Cipolle
- Crema Di Fagioli
- Frittelle In Topinambur Con Fonduta E Tartufi
- Crostini Con Fegatini Di Pollo

Mousse Di Pratoline

Antipasto a base di pratoline

Ricetta

Lavate le pratoline, lasciatene da parte otto per la decorazione, tritate le altre. In una ciotola mettete mascarpone, un cucchiaio di latte, alcune gocce di limone e montate fino a rendere spumoso il composto.
Aggiungete le pratoline tritate, salate, disponete a cupoletta sul piatto da portata e decorate con le pratoline intere.
Servite con il pancarré tostato

Ingredienti per 4 persone

- 30 di pratoline (margherite di prato)
- pancarré
- 80g di mascarpone
- limone
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Tartine Alla Grappa Con Le Pere
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Antipasto Speedy
- Tartine Al Salmone
- Tartine Al Salmone (3)

Mousse Di Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Frullare il prosciutto con la robiola, la panna, sale e pepe.
Preparare la gelatina secondo le istruzioni, farla intiepidire e unirne 2 cucchiai alla mousse. Con il resto della gelatina foderare 6 stampini di alluminio, tenuti in acqua gelata, facendoli ruotare per distribuirla bene. Far rapprendere la gelatina, dividere la mousse negli stampini e metterli in frigo per 3 ore prima di servirli. Per sformarli immergere gli stampini in acqua calda per pochi secondi.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di prosciutto cotto
- 250g di formaggio robiola
- 10 cl di panna liquida
- 10 cl di gelatina istantanea
- sale
- pepe

Varianti

- Mousse Di Prosciutto (2)
- Mousse Di Prosciutto (3)
- Mousse Di Prosciutto (4)
- Mousse Di Prosciutto (5)
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Mousse Di Prosciutto Con Il Bimby
- Mousse Di Prosciutto E Besciamella
- Mousse Di Prosciutto E Kiwi

Ricette simili

- Terrina Di Verdure
- Mattonella Primavera
- Involtini Al Prosciutto (2)
- Rotolo Di Pasta Biscotto Al Prosciutto
- Sfoglia Al Formaggio

Mousse Di Prosciutto (2)

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Tagliate a dadi e pestate bene nel mortaio il prosciutto con il burro, unite a questo composto la besciamella, piuttosto densa, mescolando.
Passate tutto al setaccio, mettete in una casseruola e mescolando unite il prosciutto a dadini, la panna montata, sale, pepe e pepe di Caienna.
Versate in uno stampo oliato, coprite un un foglio di carta d'alluminio e mettete in frigo. Al momento di servire rovesciate la mousse su un piatto da portata e servite. Volendo potrete decorare con della gelatina tritata

Ingredienti per 4 persone

- 300g di prosciutto cotto
- 50g di burro
- 2 cucchiai di besciamella
- 2 cucchiai di prosciutto cotto a dadini
- 20 cl di panna
- sale
- pepe
- pepe di caienna

Varianti

- Mousse Di Prosciutto
- Mousse Di Prosciutto (3)
- Mousse Di Prosciutto (4)
- Mousse Di Prosciutto (5)
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Mousse Di Prosciutto Con Il Bimby
- Mousse Di Prosciutto E Besciamella
- Mousse Di Prosciutto E Kiwi

Ricette simili

- Mini Soufflé
- Panzerotto Verace (3)
- Paté Delicato Di Pollo
- Vol-au-vent Primavera
- Vol-au-vent Al Prosciutto

Mousse Di Prosciutto (3)

Antipasto a base di prosciutto cotto magro

Ricetta

Mettete uno stampo rettangolare a cassetta in frigorifero e fatelo raffreddare.
Tritate finemente il prosciutto e passatelo nel frullatore fino ad ottenere una purea molto fine.
Versate il composto in una terrina, unite poco alla volta metà del vino, rigirando in continuazione.
Aggiungete quindi, poco per volta, quattro cucchiai di gelatina, raffreddata ma ancora liquida, facendo in modo che si amalgami bene. Sempre mescolando con una certa energia, unite poco per volta la panna sino ad ottenere una spuma leggera.
Amalgamate alla gelatina rimasta l'altra metà di vino e mescolate bene fino a quando la gelatina comincerà ad addensarsi.
Versate quindi parte della gelatina nello stampo, in modo da formare sul fondo uno strato di circa 1 cm di spessore.
Rimettete lo stampo in frigorifero e, quando la gelatina si sarà solidificata, versatevi allora la mousse di prosciutto, avendo cura però di lasciarla leggermente staccata dalle pareti dello stampo.
Livellate la superficie della mousse, versatevi sopra la gelatina rimasta e rimettete in frigorifero per circa un'ora prima di servire. Per sformare la mousse di prosciutto, basterà immergere lo stampo in acqua calda per qualche attimo e poi capovolgere sul piatto di portata.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di prosciutto cotto magro tritato finemente
- 10 cl di panna liquida montata leggermente
- 50 cl di gelatina classica
- 5 cl di vino madera (o vino marsala secco)

Varianti

- Mousse Di Prosciutto
- Mousse Di Prosciutto (2)
- Mousse Di Prosciutto (4)
- Mousse Di Prosciutto (5)
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Mousse Di Prosciutto Con Il Bimby
- Mousse Di Prosciutto E Besciamella
- Mousse Di Prosciutto E Kiwi

Ricette simili

- Cupolette Di Prosciutto
- Medaglioni Al Prosciutto
- Mousse Di Salmone (3)
- Terrina D'anatra Alle Mele
- Mousse Tricolore

Mousse Di Prosciutto (4)

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Frullare il prosciutto con la robiola, la panna, sale e pepe.
Preparare la gelatina secondo le istruzioni, farla intiepidire e unirne 2 cucchiai alla mousse. Con il resto della gelatina foderare 6 stampini di alluminio, tenuti in acqua gelata, facendoli ruotare per distribuirla bene. Far rapprendere la gelatina, dividere la mousse negli stampini e metterli in frigo per 3 ore prima di servirli. Per sformarli immergere gli stampini in acqua calda per pochi secondi.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di prosciutto cotto
- 250g di formaggio robiola
- 10 cl di panna liquida
- 50 cl di gelatina istantanea
- sale
- pepe

Varianti

- Mousse Di Prosciutto
- Mousse Di Prosciutto (2)
- Mousse Di Prosciutto (3)
- Mousse Di Prosciutto (5)
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Mousse Di Prosciutto Con Il Bimby
- Mousse Di Prosciutto E Besciamella
- Mousse Di Prosciutto E Kiwi

Ricette simili

- Terrina Di Verdure
- Mattonella Primavera
- Involtini Al Prosciutto (2)
- Rotolo Di Pasta Biscotto Al Prosciutto
- Sfoglia Al Formaggio

Mousse Di Prosciutto (5)

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Riscaldate, mescolando continuamente e senza bollire, il succo di pomodoro, la gelatina, la buccia di limone (solo parte gialla) ed il sale. Quando questo composto è ben freddo frullatelo assieme al prosciutto e la paprica ed incorporatelo poi con delicatezza alla panna montata.
Versate il tutto in una forma dalla capienza di 1 litro leggermente unta con dell'olio di semi e fate raffreddare in frigo per almeno 4 ore. Al momento di servire, rovesciate la mousse sul piatto di portata e decorate, se volete, con qualche fetta di prosciutto tritata finemente.

Ingredienti per 6 persone

- 25 cl di succo di pomodoro
- 1 bustina di gelatina in polvere
- 1 spicchio di limone (buccia finemente tritata)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 200g di prosciutto cotto tagliato a cubetti
- paprica
- 30 cl di panna montata
- sale

Varianti

- Mousse Di Prosciutto
- Mousse Di Prosciutto (2)
- Mousse Di Prosciutto (3)
- Mousse Di Prosciutto (4)
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Mousse Di Prosciutto Con Il Bimby
- Mousse Di Prosciutto E Besciamella
- Mousse Di Prosciutto E Kiwi

Ricette simili

- Empanadas Criollas
- Lumache Alla Provenzale
- Cannelloni Al Prosciutto
- Enchiladas De Pollo
- Aspic Di Prosciutto

Mousse Di Prosciutto Al Brandy

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Tagliate il prosciutto cotto e 200 g di quello crudo a pezzetti e metteteli nel tritacarne, passandoli per 2 volte.
Raccogliete il composto in una terrina. Con il burro, la farina e il latte caldo, preparate una densa besciamella che insaporirete con una presa di sale.
Montate a neve densa la panna.
Unite alla salsa preparata il brandy, la panna, il trito di prosciutto e infine la gelatina.
Amalgamate tutto con cura.
Versate il composto in uno stampo da budino o in uno stampo a cassetta: mettete in frigo fino a che la mousse sarà ben rassodata. Sformatela e decoratela con il prosciutto crudo rimasto, formando con le fette delle rosette.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di prosciutto crudo molto magro
- 200g di prosciutto cotto
- 10 cl di gelatina pronta
- 1 cucchiaio di brandy
- 25 cl di latte intero
- 25g di farina
- 25g di burro
- 10 cl di panna
- sale

Ricette simili

- Anello Sopraffino Alla Zucca
- Cupolette Di Prosciutto
- Antipasto All'italiana
- Prosciutto Con Peperoni E Pompelmo
- Prosciutto Al Tonno Gelatinato

Mousse Di Prosciutto Con Il Bimby

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Trita il prosciutto cotto: 10 secondi a velocità 3 poi 10 secondi a velocità 9. Unisci gli altri ingredienti e amalgama 1 minuto a velocità 1 e 30 secondi a velocità 7. Versa il composto in uno stampo foderato con pellicola trasparente e lascia raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di sformarlo e servirlo.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di prosciutto cotto
- 25g di formaggio parmigiano grattugiato
- 5 cl di latte
- 100g di burro morbido
- sale

Ricette simili

- Budini Di Uova
- Torta Salata Di Ricotta
- Sformato Al Formaggio
- Involtini Al Prosciutto (2)
- Rotolo Di Frittata Grande Estate

Mousse Di Prosciutto E Besciamella

Antipasto a base di prosciutto cotto magro

Ricetta

Mettete uno stampo rettangolare a cassetta in frigorifero e fatelo raffreddare.
Tritate finemente il prosciutto e passatelo nel frullatore fino ad ottenere una purea molto fine.
Versate il composto in una terrina, unite poco alla volta metà del vino, rigirando in continuazione.
Aggiungete quindi, poco per volta, quattro cucchiai di gelatina, raffreddata ma ancora liquida, facendo in modo che si amalgami bene. Sempre mescolando con una certa energia, unite poco per volta la panna sino ad ottenere una spuma leggera.
Amalgamate alla gelatina rimasta l'altra metà di vino e mescolate bene fino a quando la gelatina comincerà ad addensarsi.
Aggiungere la besciamella e le olive.
Versate quindi parte della gelatina nello stampo, in modo da formare sul fondo uno strato di circa 1 cm di spessore.
Rimettete lo stampo in frigorifero e, quando la gelatina si sarà solidificata, versatevi allora la mousse di prosciutto, avendo cura però di lasciarla leggermente staccata dalle pareti dello stampo.
Livellate la superficie della mousse, versatevi sopra la gelatina rimasta e rimettete in frigorifero per circa un'ora prima di servire. Per sformare la mousse di prosciutto, basterà immergere lo stampo in acqua calda per qualche attimo e poi capovolgere sul piatto di portata.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di prosciutto cotto magro tritato finemente
- 10 cl di panna liquida montata leggermente
- 50 cl di gelatina classica
- 5 cl di vino madera (o vino marsala secco)
- 20 cl di besciamella
- 10 olive verdi snocciolate a pezzettini

Ricette simili

- Mousse Di Prosciutto (3)
- Mousse Di Salmone (3)
- Cupolette Di Prosciutto
- Medaglioni Al Prosciutto
- Mousse Di Prosciutto (5)

Mousse Di Prosciutto E Kiwi

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Mettete nel mixer il prosciutto tagliato a quadretti, il formaggio, il burro ammorbidito, sale e pepe.
Centrifugate sino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
Foderate uno stampo con la pellicola trasparente, riempitelo con la mousse di prosciutto.
Coprite con altra pellicola.
Mettete in frigorifero per 3 ore.
Sformate, guarnite con i kiwi a fettine

Ingredienti per 8 persone

- 400g di prosciutto cotto
- 120g di formaggio robiola
- 3 kiwi
- 50g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mousse Di Prosciutto (4)
- Mousse Di Prosciutto
- Rotolo Di Pasta Biscotto Al Prosciutto
- Involtini Al Prosciutto (2)
- Bastoncini Al Prosciutto

Mousse Di Ricotta E Salmone Con Il Bimby

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Ammolla la colla di pesce in acqua fredda. Inserisci nel boccale il parmigiano, la panna, la colla di pesce strizzata, il sale e il pepe: 2 minuti a temperatura 70 velocità 2. Fai raffreddare, poi aggiungi la ricotta e il basilico: 10 secondi a velocità 5. Fodera uno stampo rettangolare con pellicola trasparente, rivestilo con metà delle fette di salmone e sistema metà composto nello stampo. Unisci al composto rimasto nel boccale il resto del salmone: 10 secondi a velocità 3 e 10 secondi a velocità 5. Sistema nello stampo il tutto, assestalo bene, ricopri con la pellicola e metti in frigorifero a rassodare per almeno 3 ore, prima di servire.

Ingredienti per 10 persone

- 200g di salmone affumicato
- 400g di ricotta
- 100g di panna
- 10g di colla di pesce
- 8 foglie di basilico
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bavarese Di Trota In Veste Di Salmerino Affumicato
- Bignè Al Salmone
- Involtini Di Frittata Al Salmone
- Mousse Di Trota Al Tartufo
- Mousse D'avocado

Mousse Di Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Preparate il fumet facendo bollire nella pesciera gli odori in un litro d'acqua salata con 4-5 grani di pepe. Quando le verdure saranno cotte, toglietele con un mestolo forato, lasciate intiepidire il brodo, aggiungete il vino bianco e calateci il salmone, ben svuotato e squamato.
Incoperchiate, fate prendere il bollore e abbassate al minimo il fuoco: il pesce deve sobbollire pianissimo, altrimenti si rompe. In circa 15 minuti il salmone sarà cotto: scolatelo appena vedrete che l'occhio si è sbiancato e sporge. Liberatelo della pelle e con gran cura delle spine, raccogliete la polpa (non importa se in parte si sbriciola purché sia perfettamente mondata) in una terrina e quando sarà fredda passatela al tritatutto, fino a ridurla ad una pastetta.
Avrete intanto fatto ammorbidire il burro. Montatelo con la frusta finché diventa bianco e soffice e, sempre frustando, incorporateci il salmone aggiungendo di quando in quando qualche goccia di limone.
Regolate di sale e limone, incorporate con delicatezza la panna montata e quando avrete ottenuto una crema densa e soffice tutta egualmente rosata, versate la mousse nel recipiente in cui volete servirla e conservatela per un paio d'ore almeno in frigorifero. Il recipiente può essere di cristallo ma allora attente che non si spezzi uscendo dal gelo nel caldo della cucina. La mousse si serve con il cucchiaio, si può guarnire sopra con qualche cappero e mezze fette di limone, e si offre accompagnata da pancarré tostato su cui spalmarla con il coltellino da pesce.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di salmone fresco
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 foglia di alloro
- 50 cl di vino bianco secco
- 1/2 di limone
- 2 cucchiai di panna montata salata
- 350g di burro
- sale
- pepe in grani

Varianti

- Mousse Di Salmone (2)
- Mousse Di Salmone (3)
- Mousse Di Salmone Con Crema
- Mousse Di Salmone Con Olive E Carote
- Mousse Di Salmone E Avocado

Ricette simili

- Involtini Di Peperoni (2)
- Tartellette Di Salmone E Caviale
- Mini Pie In Conchiglia
- Paté Al Salmone
- Stuzzichini In Agrodolce

Mousse Di Salmone (2)

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Scolate il salmone, mettetelo in una ciotola, sminuzzatelo.
Unite formaggio, pasta di capperi, succo di limone, sale se occorre.
Mescolate e servite come antipasto con piccoli cracker

Ingredienti per 4 persone

- 250g di salmone in scatola
- 150g di sale
- capperi in pasta
- limone
- sale

Varianti

- Mousse Di Salmone
- Mousse Di Salmone (3)
- Mousse Di Salmone Con Crema
- Mousse Di Salmone Con Olive E Carote
- Mousse Di Salmone E Avocado

Ricette simili

- Antipasto Primavera
- Mousse In Crosta
- Paté Di Salmone
- Paté Di Tonno (2)
- Avocado Al Salmone

Mousse Di Salmone (3)

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Pulite e lavate il pesce e fatelo bollire in una casseruola con il court-bouillon, per circa 15 minuti; ponete intanto uno stampo rettangolare a cassetta in frigorifero.
Sgocciolate il pesce, eliminate la pelle e le lische e passetelo prima nel frultlatore, quindi attraverso un setaccio sottile.
Raccogliete il passato di pesce in una terrina. unite poco alla volta la besciamella fredda e sempre mescolando fatela incorporare bene.
Lasciate intiepidire la gelatina a temperatura ambiente in modo che sia ancora liquida e aggiungetene circa 10 cl al passato di pesce continuando a mescolare.
Regolate di sale e di pepe ed infine aggiungete, poca alla volta, la panna, rigirando energicamente in modo da ottenere un composto leggero e piuttosto spumoso.
Togliete lo stampo dal frigorifero e versatevi una parte della gelatina rimasta in modo da formare uno strato di circa 1 cm.
Rimettete lo stampo in frigorifero e lasciate solidificare la gelatina, quindi versatevi sopra il passato di salmone tenendolo staccato dalle pareti dello stampo.
Livellate la superficie della mousse e versate nello stampo la rimanente gelatina.
Rimettete lo stampo in frigorifero e lasciate riposare per un'ora prima di capovolgere sul piatto di servizio e portare la mousse in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trancio di salmone di 1200 g
- 100 cl di court-bouillon
- 10 cl di besciamella
- 50 cl di gelatina rapida ancora liquida
- 10 cl di panna liquida leggermente montata
- sale
- pepe

Varianti

- Mousse Di Salmone
- Mousse Di Salmone (2)
- Mousse Di Salmone Con Crema
- Mousse Di Salmone Con Olive E Carote
- Mousse Di Salmone E Avocado

Ricette simili

- Mousse Di Prosciutto E Besciamella
- Mousse Di Prosciutto (3)
- Storione Per Antipasto
- Aspic Di Aragosta
- Terrina Di Verdure

Mousse Di Salmone Con Crema

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Preparate la mousse: ricavate i filetti dal salmone. Con le lische e la testa preparate un fumetto di pesce.
Tritate i filetti, unite gli albumi montati a neve, la panna montata ben soda, sale e pepe.
Mettete il composto in uno stampo a ciambella imburrato e cuocete in forno, a bagnomaria, a 160-170 gradi per 45-50 minuti; l'acqua deve solo sobbollire.
Preparate la crema: sbollentate le code dei gamberi, sgusciatele.
Tritate finemente i gusci, insaporiteli in padella con una noce di burro, spruzzate con il brandy e fate evaporare, salate e pepate.
Aggiungete all'intingolo il resto del burro impastato con la farina e il fumetto di pesce caldo quanto ne basta perché il composto abbia una consistenza un po' fluida.
Filtrate questo sugo e conditevi le code dei gamberi.
Sformate la mousse e al centro versate la crema di gamberi

Ingredienti per 8 persone

- 1 salmone da 600 g
- 2 albumi d'uovo
- 25 cl di panna
- burro
- sale
- pepe bianco
- per la crema:
- 18 di code di gamberi
- 1 bicchierino di brandy
- 60g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- fumetto di pesce
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crepes Imperiali
- Bavarese Di Trota In Veste Di Salmerino Affumicato
- Sfoglie Ai Gamberi E Al Curry
- Spiedini Di Scampi E Limone
- Involtini Di Sogliole (2)

Mousse Di Salmone Con Olive E Carote

Antipasto a base di salmone affumicato

Ricetta

Tagliare il filetto a pezzetti e riunire tutti gli ingredienti tranne la gelatina in un pentolino e portare a bollore.
Frullare bene e porre in frigo per 3-4 ore.
Montare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di salmone affumicato
- 150g di burro
- 300g di panna
- 30g di senape
- 50g di ketchup
- 5g di gelatina
- 30g di brandy
- sale
- pepe

Ricette simili

- Canapè Assortiti Al Salmone
- Paté Di Salmone (2)
- Lax Smorga
- Mousse In Crosta
- Bocconcini Al Salmone

Mousse Di Salmone E Avocado

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Tagliate il salmone a listarelle.
Tagliate gli avocado in due nel senso della lunghezza, togliete il nocciolo ed estraete la polpa evitando di rompere la scorza, che terrete da parte.
Montate la panna.
Frullate il salmone, la polpa degli avocado e l'albume per circa 2 minuti. Incorporatevi la panna e salate. Con una tasca da pasticciere distribuite la mousse nelle cavità degli avocado, sistemate su un piatto da portata e mettete in frigorifero per 20 minuti prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado
- 40g di salmone affumicato
- 10 cl di panna da montare
- 1 albume d'uovo
- sale

Ricette simili

- Crema D'avocado Al Salmone Affumicato
- Crema Fredda Al Salmone
- Mousse Di Trota Al Tartufo
- Mousse D'avocado
- Mousse In Crosta

Mousse Di Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Mettete nel frullatore e frullate il tutto fino ad ottenere un impasto cremoso. Se si desidera si possono aggiungere alcuni capperi e qualche acciughetta per insaporire maggiormente. E' una mousse ottima da servire come antipasto insieme a crackers o ritz tipo saiwa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di formaggio philadelphia
- 1 scatoletta di tonno all'olio d'oliva
- burro

Varianti

- Mousse Di Tonno (2)
- Mousse Di Tonno (3)
- Mousse Di Tonno (4)
- Mousse Di Tonno (5)
- Mousse Di Tonno (6)

Ricette simili

- Uova Delicate Al Formaggio
- Crostini Ai Fondi Di Carciofi E Tonno
- Crostoni Con Crema Di Ricotta E Tonno
- Involtini Di Tonno E Cavolo
- Involtini Di Bresaola (5)

Mousse Di Tonno (2)

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Togliete il tonno dall'olio di conserva e passatelo nel passaverdure con il disco più fine, raccogliendo il ricavato in una terrina.
Preparate la gelatina mettendo in una casseruola 1/4 di acqua (metà della dose indicata sulla confezione), portatela a bollore e scioglietevi la compressa di gelatina; fatela bollire un attimo quindi toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare. In un'altra casseruola fate fondere il burro, incorporatevi la farina, diluite con la panna e fate cuocere qualche minuto la besciamella senza smettere di mescolare.
Salate e pepate la besciamella ed aggiungetela al passato di tonno.
Unite il succo di mezzo limone, mescolate per amalgamare bene il tutto e aggiungete pian piano la gelatina ormai fredda.
Versate il composto in uno stampo (possibilmente a forma di pesce) e trasferitelo in frigorifero per 2 ore.
Sformate la mousse, decoratela con rondelle di cetriolini per imitare le squame del pesce e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di tonno sott'olio
- 1 compressa di gelatina da 50 cl
- 40g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 1 bicchiere di panna
- sale
- pepe
- 1/2 di limone (succo)
- cetriolini sott'aceto

Varianti

- Mousse Di Tonno
- Mousse Di Tonno (3)
- Mousse Di Tonno (4)
- Mousse Di Tonno (5)
- Mousse Di Tonno (6)

Ricette simili

- Melanzane Saporite
- Antipasto All'italiana (2)
- Cupolette Di Prosciutto
- Aspic Di Pollo
- Spuma Di Tonno (2)

Mousse Di Tonno (3)

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Lavate le patate e lessatele in acqua salata.
Passate al setaccio il tonno ben sgocciolato dall'olio e mettetelo in una terrina.
Scolate le patate, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate, facendo cadere il passato nella terrina che contiene il tonno. Unitelo alla metà dei capperi tritati finissimi, alle acciughe passate al setaccio, mescolate profumate con il liquore e lasciate riposare l'impasto. Con i tuorli delle uova, un pizzico di sale, il succo del limone e l'olio preparate una maionese.
Unite al composto la salsa Worcester, la senape, la salsa rubra, un pizzico di pepe e quasi tutta la maionese.
Ungete con un po' di olio uno stampo a forma di pesce. Versatevi il composto, battendo perché non ci siano bolle d'aria e livellandolo bene.
Chiudete lo stampo con un foglio di carta oleata e mettetelo nella parte meno fredda del frigorifero per almeno un'ora.
Capovolgete lo stampo su un piatto da portata e servite lo sformato decorandolo con la rimanente maionese, le olive, i capperini e qualche filetto di sott'aceti. E' una ricetta che richiede un paio di ore di preparazione, ma si prepara anche con alcune ore di anticipo ed è di sicuro effetto oltre che molto saporita.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di tonno sott'olio
- 500g di patate
- 5 filetti d'acciughe sott'olio
- 50g di capperi sott'aceto
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di senape
- 1 cucchiaino di salsa rubra
- alcune gocce di salsa worcester
- 1 limone
- 10 olive verdi
- alcune gocce di brandy
- 1 pizzico di pepe di caienna
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Mousse Di Tonno
- Mousse Di Tonno (2)
- Mousse Di Tonno (4)
- Mousse Di Tonno (5)
- Mousse Di Tonno (6)

Ricette simili

- Uova Sode Ripiene
- Mattonella Di Tonno
- Antipasto All'italiana (2)
- Avocado Alla Crema Di Tonno
- Riso Rosso

Mousse Di Tonno (4)

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Frullare molto bene il tonno privandolo dell'olio, quindi aggiungere il mascarpone il burro, aggiustare di sapore, irrorarlo con qualche goccia di cognac, amalgamare molto bene e raffreddare in frigorifero. Con l'aiuto di una sacca da cucina (sac a poche) ed una bocchetta rigata (duina) formare dei cerchi al di sopra di biscotti inglesi o cracker, decorare con i capperi mettendone una sopra ad ogni mousse, all'occorrenza è possibile gelatinare la mousse.

Ingredienti per 4 persone

- 160g di tonno in olio d'oliva
- 80g di burro
- 50g di mascarpone
- sale
- pepe
- cognac
- per guarnire:
- alcuni di capperi

Varianti

- Mousse Di Tonno
- Mousse Di Tonno (2)
- Mousse Di Tonno (3)
- Mousse Di Tonno (5)
- Mousse Di Tonno (6)

Ricette simili

- Antipasto Speedy
- Polpette Divine
- Melanzane Saporite
- Bocconcini Di Tonno
- Uova Farcite Al Tonno

Mousse Di Tonno (5)

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Impastate bene e lavorate a lungo (possibilmente pestando nel mortaio) il tonno con il burro e le acciughe che avrete prima lavato e diliscato, fin che avrete ottenuto un composto omogeneo e amalgamato, passatelo al setaccio e unitevi un po' di succo di limone e pepe.
Versate il tutto in uno stampo a cassetta che avrete foderato con una carta unta d'olio.
Spianate bene la superficie della mousse e mettete in frigorifero per qualche ora.
Sformate e servite accompagnando con delle fette di pane abbrustolite

Ingredienti per 6 persone

- 300g di tonno sott'olio
- 4 acciughe
- 220g di burro
- limone
- pepe

Varianti

- Mousse Di Tonno
- Mousse Di Tonno (2)
- Mousse Di Tonno (3)
- Mousse Di Tonno (4)
- Mousse Di Tonno (6)

Ricette simili

- Mezzelune Ripiene
- Antipasto Speedy
- Paté Di Tonno (2)
- Mattonella Di Tonno
- Pitta Ripiena Con Pomodori E Alici Salate

Mousse Di Tonno (6)

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Far ammorbidire il burro per 1 ora fuori dal frigo.
Sgocciolare il tonno dal suo olio di conservazione; dissalare l'acciuga passandola sotto l'acqua corrente e spinarla.
Frullare il tonno, l'acciuga e i capperi.
Travasare il composto in 1 ciotola, incorporare il burro e sbattere ancora.
Aromatizzare con qualche goccia di succo di limone e regolare di sale e pepe.
Trasferire la mousse in 1 terrina e decorare con spicchi di limone e maionese.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di tonno
- 70g di burro
- 1 acciuga sotto sale
- 1 cucchiaino di capperi
- 1 limone
- sale
- pepe
- maionese

Varianti

- Mousse Di Tonno
- Mousse Di Tonno (2)
- Mousse Di Tonno (3)
- Mousse Di Tonno (4)
- Mousse Di Tonno (5)

Ricette simili

- Bruschetta Con Tonno E Maionese
- Rotolo Di Frittata Grande Estate
- Polpette Divine
- Uova Delicate Al Formaggio
- Uova Farcite Al Tonno

Mousse Di Trota Al Tartufo

Antipasto a base di trota

Ricetta

Sfilettate bene le trote scartando anche le lische più sottili. Con tutti gli scarti, il porro, la carota, sale e 250 g d'acqua, fate un fumet. Appena pronto filtratelo conservando a parte 200 g per la mousse.
Mettete a bagno in acqua fredda la colla di pesce.
Tritate il porro e ponetelo in una casseruola con i filetti di trota, 15 g di tartufo a lamelle, sale, pepe vino e il fumet.
Cuocete coperto a fuoco moderatissimo per 5 minuti.
Togliete i filetti e, nel loro fondo di cottura già sul fuoco, unite la colla di pesce strizzata, badando che si sciolga bene.
Frullate la gelatina e i filetti; lasciate raffreddare il composto fino a quando incomincerà a tirare.
Rivestite completamente fondo e bordi, 3 stampini rettangolari di 300 ml di capacità con della pellicola trasparente e con le fettine di salmone equamente distribuite, sistemando tutto in modo da farlo anche debordare.
Montate la panna fermissima amalgamandola poi al composto quando incomincia ad addensarsi, cioè a tirare; aggiungete poi 15 g di tartufo tritato non troppo finemente, un pizzichino di sale e uno di pepe.
Dividete la mousse tra gli stampi; coprite con il salmone e la pellicola, ripiegando verso l'interno, poi passate in frigo per 4 ore.
Servite la mousse affettata guarnita da lamelle di tartufo.

Ingredienti per 12 persone

- 600g di trota (pesci da 300g l'uno)
- 450g di salmone affumicato a fettine sottili
- 200g di panna da montare
- 50g di vino bianco secco
- 35g di tartufo nero
- 18g di colla di pesce
- 30g di porro
- 1 carota
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bavarese Di Trota In Veste Di Salmerino Affumicato
- Smoerrebroed
- Antipasto Di Storione E Salmone
- Storione E Salmone A Listarelle
- Mousse Di Ricotta E Salmone Con Il Bimby

Mousse Fredda Di Pomodori

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Lavate i pomodori, spellateli, togliete i semi, salateli, capovolgeteli perché perdano un po' della loro acqua. Quindi frullateli, raccogliete il ricavato in una grande ciotola, unitevi l'erba cipollina e l'aglio tritati, mescolate.
Incorporate delicatamente la maionese, poi lo yogurth e la panna.
Regolate sale e pepe.
Versate in coppette individuali.
Mettete in frigorifero.
Servite la mousse decorata con foglie di basilico

Ingredienti per 6 persone

- 8 pomodori maturi
- maionese
- 1 vasetto di yogurth magro
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di panna
- erba cipollina
- basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Toast Al Tonno E Spinaci
- Tartine All'avocado
- Storione Affumicato In Salsa
- Acciugata Estiva (2)
- Acciugata Estiva (3)

Mousse In Crosta

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Frullare i gamberetti lessati, il salmone al naturale, quello affumicato e 4-5 cucchiai di panna. **Unire** alla crema il mascarpone, 2 uova, poco grana, i pistacchi tritati, salare e pepare. Con parte della pasta foderare uno stampo imburrato e mettervi la crema, coprire con il resto della pasta, spennellare di tuorlo e cuocere in forno a 200 gradi per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pasta sfoglia
- 170g di salmone al naturale in scatola
- 250g di gamberetti surgelati
- 50g di salmone affumicato
- 200g di mascarpone
- panna
- 50g di pistacchi
- 3 uova
- formaggio grana grattugiato
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tortino Al Salmone
- Crocchette Al Salmone
- Terrina Di Salmone
- Indivia Al Salmone
- Tartine Al Salmone (3)

Mousse Salmone E Cetriolo

Antipasto a base di salmone

Ricetta

La preparazione vera e propria dura una trentina di minuti. Successivamente bisogna far riposare il preparato in frigo per due ore.
Tagliate a metà il cetriolo senza sbucciarlo e con un cucchiaino eliminate i semi. Grattugiatelo su un piatto e cospargete la polpa con il sale fino.
Lasciate riposare per trenta minuti affinché emetta l'acqua di vegetazione. Nel frattempo pulite il salmone ben sgocciolato dal suo liquido di conservazione.
Eliminate ogni traccia di pelle o lisca.
Schiacciate la polpa con la forchetta.
Setacciate il formaggio e mescolatelo al salmone con la panna.
Raccogliete la polpa di cetriolo in un setaccio e sciacquatela bene per eliminare il sale. Scolatela, appoggiatela su carta da cucina e schiacciate per eliminare l'acqua in eccesso.
Unite la polpa al salmone.
Insaporite con la scorza di limone grattugiata, il succo, sale, pepe e dragoncello tritato.
Ammorbidite la colla di pesce in acqua fredda poi strizzatela e fatela sciogliere a bagnomaria. Versatela nella crema di salmone e mescolate bene.
Distribuite il composto in sei stampini individuali da crème caramel, leggermente oleati.
Fate rassodare in frigorifero per qualche ora.
Immergete velocemente il fondo degli stampini in acqua bollente e rovesciateli su piatti individuali.
Decorate con ciuffetti di dragoncello e fette di cetriolo e di limone.
Servite accompagnando con insalata e pane tostato. Vino consigliato: Chardonnay Trentino.

Ingredienti per 6 persone

- 1 cucchiaino di sale fino
- 1 cetriolo piccolo
- 230g di ricotta
- 30 cl di panna da cucina
- 1 limone (succo)
- 1 scorza di limone
- 250g di salmone
- 10g di colla di pesce
- pane tostato
- sale
- pepe
- 1 ciuffo di dragoncello
- 1 fettina di cetriolo
- alcune fettine di limone
- insalata verde
- 2 cucchiaini di dragoncello

Ricette simili

- Insalata Anelli Di Salmone
- Bavarese Di Trota In Veste Di Salmerino Affumicato
- Cruditees In Pinzimonio
- Marinata Di Acciughe
- Marinata Di Alici

Mousse Tricolore

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Lavorate con la frusta 420 g di burro già ammorbidito, quindi montate parzialmente 210 g di panna. **Tagliate** a dadini il prosciutto e frullatelo con la rimanente panna. In una casseruola rosolate i restanti 20 g di burro, unite la crema di prosciutto, aggiungete il brandy, il sale e spegnete la fiamma. Quando il composto si sarà raffreddato lavoratelo con una frusta. Sempre lavorando con la frusta unite 2 cucchiai di Porto.
Incorporate al prosciutto un terzo del burro (140 g) e un terzo della panna semimontata (70 g).
Regolate di sale e mettete la spuma in frigo.
Sgocciolate il tonno e mettetelo nel frullatore; aggiungete i filetti d'acciughe e riducete il tutto a una crema.
Mettete il composto in una terrina, amalgamatevi 140 g di burro spumoso e 70 g di panna semimontata, poi mettete in frigo.
Fate abbrustolire i peperoni in forno a 200 gradi per 20 minuti poi eliminate la pellicina nera.
Frullate i filetti privati dei semi insieme al tuorlo e all'olio.
Unite al passato il restante burro e la rimanente panna.
Salate e mettete in frigo.
Ammollate la gelatina in acqua, strizzatela e scioglietela in 2 tazze di acqua, aggiungete 1 cucchiaio di Porto e fate raffreddare; unitela ancora liquida ai tre composti.
Inumidite uno stampo (o rivestitelo di pellicola trasparente) e versate la mousse di prosciutto, livellatela, aggiungete quella ai peperoni e infine quella al tonno.
Mettete in frigo per 3 ore; sformate e servite con crostini caldi.

Ingredienti per 8 persone

- 200g di prosciutto cotto (fette da 200 g)
- 200g di tonno sott'olio
- 200g di peperoni verdi
- 1 cucchiaio di brandy
- 3 cucchiai di vino porto
- 3 filetti d'acciughe
- 1 tuorlo d'uovo
- 3 fogli di gelatina
- 440g di burro
- 240g di panna da montare
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Mousse Di Tonno (3)
- Antipasto All'italiana (2)
- Uova Sode Ripiene
- Rollini Di Peperone Mareblu
- Mattonella Di Tonno

Mozzarella Al Forno

Antipasto a base di mozzarelle

Ricetta

Affettare le mozzarelle.
Sbattere le uova con sale, 1 cucchiaio di parmigiano e 2 di latte.
Eliminare la crosta dal pancarré, spalmare ogni fetta di salsa di pomodoro, porre al centro un po' di pesto.
Ungere una pirofila e mettere il pancarré sul fondo, coprirlo con le fette di mozzarella, salare, pepare, spolverizzare con l'origano e versare su tutto le uova e il parmigiano rimasto.
Cuocere in forno a 180 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 2 mozzarelle piccole
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano
- 4 cucchiai di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaio di pesto pronto
- 2 uova
- 2 cucchiai di latte
- olio d'oliva
- origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Di Acciuga
- Quiche Di Zucchine
- Crostoni Di Mozzarella
- Palline Di Ricotta Alle Erbe
- Calamaro Ripieno

Mozzarella Alla Piastra

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Tagliate la mozzarella a fette un po' alte, infarinatele, passatele nelle uova sbattute, nel pangrattato mescolato con un cucchiaio di timo e sale.
Tenete 2 ore in frigorifero, poi adagiatele sulla piastra calda del forno, fate dorare la mozzarella senza che si sciolga. Sistematele sul piatto da portata, insaporitele con olio, prezzemolo tritato, capperi e acciughe. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Soave DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di mozzarella
- 2 uova
- capperi
- acciughe
- farina
- prezzemolo
- timo
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Pomodori Ripieni Alla Siciliana
- Sarde Alla Mozzarella
- Supplì Romani
- Involtini Sfiziosi
- Pizzette Gustose

Mozzarella Alla Pizzaiola

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Sbollentare e sbucciare i pomodori. Tagliarli a pezzi e metterli in un tegame con l'olio, l'aglio e i filetti d'acciughe tagliati a pezzetti.
Cuocere a fuoco vivo per alcuni minuti poi unire una grossa presa di origano.
Tagliare la mozzarella a fette spesse 1 cm, passarle nel pangrattato e metterle nel tegame con il sugo. Salarle e cuocerle, rigirandole un paio di volte, per alcuni minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di mozzarella
- 8 pomodori perini
- 4 filetti d'acciughe
- 1 spicchio di aglio
- origano
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Mozzarella In Carrozza All'acciuga
- Pizza Di Patate Alla Pugliese
- Fagottini Alla Napoletana
- Crostatine Al Pomodoro Fresco
- Crostoni Alla Mozzarella (2)

Mozzarella Allegria

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Friggete nell'olio il pancarré.
Ungete una teglia e metteteci i crostoni di pancarré; su ognuno mettete una fetta di mozzarella, un po' di pelati e una acciuga.
Infornate per 10 minuti e servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 10 fette di pancarré
- 1 mozzarella
- pomodori pelati
- 10 acciughe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crostini Napoletani
- Sarde Alla Mozzarella
- Canapè Con Provoline
- Tartine Alla Pizzaiola
- Spiedini Di Mozzarella

Mozzarella Dorata

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Tritare le erbe e l'aglio e unire al trito tre cucchiai colmi di pangrattato.
Passare le fette di mozzarella nelle uova sbattute e poi nel pangrattato. Porle in una padella con l'olio bollente e farle dorare a fuoco vivo da entrambe le parti.
Lasciare assorbire l'unto in eccesso su un foglio di carta assorbente e portare in tavola la mozzarella dorata ben calda.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fette di mozzarella
- salvia
- basilico
- rosmarino
- pangrattato
- 2 uova
- aglio
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Palline Di Ricotta Alle Erbe
- Involtini Sfiziosi
- Tramezzini Di Mozzarella
- Mozzarelle Impanate
- Mozzarella Alla Piastra

Mozzarella Fritta

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Sbattere le uova e salarle; tagliare a dadi la mozzarella e infarinarla leggermente.
Passare i dadini nell'uovo e poi nel pangrattato. In una padella con abbondante olio bollente versare i dadini e friggerli. Scolarli e asciugarli su carta assorbente.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di mozzarella
- 2 uova
- farina
- olio per friggere
- pangrattato
- sale

Ricette simili

- Mozzarella Impanata (4)
- Mozzarella In Carrozza (3)
- Supplì Romani
- Mozzarella In Carrozza All'acciuga
- Crocchette Di Melanzane

Mozzarella Impanata

Antipasto a base di mozzarelle

Ricetta

Tagliare a fette le mozzarelle, asciugarle, spalmarle con un velo di pasta d'acciughe,passarle in un po' di farina, nell'uovo sbattuto con poco sale e nel pangrattato.
Ripetere l'operazione due volte per ottenere una panatura consistente.
Friggere rapidamente in abbondante olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 2 mozzarelle
- pasta d'acciughe
- farina
- uovo
- pangrattato
- sale
- olio per friggere

Varianti

- Mozzarella Impanata (2)
- Mozzarella Impanata (3)
- Mozzarella Impanata (4)

Ricette simili

- Crocchette Saporite
- Stuzzichini Fritti Di Formaggio E Pancetta
- Crostoni Alla Mozzarella
- Crocchette Di Riso E Pesce
- Crocchette Di Mais

Mozzarella Impanata (2)

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Togliete la crosta alle fette di pancarré.
Disponete su ogni fetta di pane una fetta di mozzarella di dimensioni più piccole, e sopra a questa un'altra fetta di pane.
Legate in croce con un filo.
Sbattete le uova intere e versatele sui crostoni preparati prima, facendo attenzione che siano assorbite bene.
Scaldate dell'olio in padella, mettetevi con attenzione due o tre crostoni e fateli dorare bene dalle due parti.
Disponete via via sul piatto di servizio scaldato togliendo i fili, cospargeteli di sale finissimo e guarnite con ciuffi di prezzemolo fritto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pancarré
- 1 mozzarella
- 2 uova intere
- olio per friggere

Varianti

- Mozzarella Impanata
- Mozzarella Impanata (3)
- Mozzarella Impanata (4)

Ricette simili

- Mozzarella In Carrozza
- Mozzarella In Carrozza (3)
- Mozzarella In Carrozza All'acciuga
- Mozzarella Fritta
- Mozzarella In Carrozza (4)

Mozzarella Impanata (3)

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Ammorbidire nel latte le fette di pancarré private della crosta.
Affettare la mozzarella. Disporre una fetta di mozzarella su una fetta di pane.
Salare e coprire con un'altra fetta di pane.
Passare i panini nella farina, poi nell'uovo battuto e infine nel pangrattato.
Friggere le mozzarelle in carrozza in abbondante olio caldissimo. Scolarle quando saranno dorate e croccanti e eliminare l'unto in eccesso con carta assorbente. Salarle e servirle ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di mozzarella
- 1 uovo
- 1 bicchiere di latte
- farina
- pangrattato
- pancarré
- sale
- olio d'oliva

Varianti

- Mozzarella Impanata
- Mozzarella Impanata (2)
- Mozzarella Impanata (4)

Ricette simili

- Mozzarella In Carrozza (2)
- Toast Di Rognone
- Mozzarella In Carrozza (4)
- Mozzarella In Carrozza (6)
- Mozzarella In Carrozza All'acciuga

Mozzarella Impanata (4)

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Tagliate la mozzarella a fette alte circa un cm, passatele nella farina, poi nell'uovo sbattuto a frittata con un pizzico di sale e infine nel pangrattato; premete col palmo delle mani perché aderisca bene.
Immergete le fette di mozzarella in abbondante olio bollente, ma non fumante; friggetele a calore forte da ambo le parti per pochi minuti. Scolatele dorate e servitele subito.
Potete preparare nello stesso modo anche la scamorza.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di mozzarella soda
- farina
- 2 uova intere
- pangrattato
- 1 pizzico di sale
- abbondante di olio per friggere

Varianti

- Mozzarella Impanata
- Mozzarella Impanata (2)
- Mozzarella Impanata (3)

Ricette simili

- Mozzarella In Carrozza (3)
- Mozzarella In Carrozza
- Mozzarella Fritta
- Supplì Romani
- Mozzarella In Carrozza All'acciuga

Mozzarella In Carrozza

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Togliete la crosta alle fette di pancarré.
Disponete su ogni fetta di pane una fetta di mozzarella di dimensioni più piccole, e sopra a questa un'altra fetta di pane.
Legate in croce con un filo.
Sbattete le uova intere e versatele sui crostoni preparati prima, facendo attenzione che siano assorbite bene.
Scaldate dell'olio in padella, mettetevi con attenzione due o tre crostoni e fateli dorare bene dalle due parti.
Disponete via via sul piatto di servizio scaldato togliendo i fili, cospargeteli di sale finissimo e guarnite con ciuffi di prezzemolo fritto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pancarré
- 1 mozzarella
- 2 uova intere
- olio per friggere

Varianti

- Mozzarella In Carrozza (2)
- Mozzarella In Carrozza (3)
- Mozzarella In Carrozza (4)
- Mozzarella In Carrozza (5)
- Mozzarella In Carrozza (6)
- Mozzarella In Carrozza All'acciuga

Ricette simili

- Mozzarella Impanata (2)
- Mozzarella Impanata (4)
- Mozzarella Fritta
- Supplì Romani
- Crostini Dorati

Mozzarella In Carrozza (2)

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Ammorbidire nel latte le fette di pancarré private della crosta.
Affettare la mozzarella. Disporre una fetta di mozzarella su una fetta di pane.
Salare e coprire con un'altra fetta di pane.
Passare i panini nella farina, poi nell'uovo battuto e infine nel pangrattato.
Friggere le mozzarelle in carrozza in abbondante olio caldissimo. Scolarle quando saranno dorate e croccanti e eliminare l'unto in eccesso con carta assorbente. Salarle e servirle ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di mozzarella
- 1 uovo
- 1 bicchiere di latte
- farina
- pangrattato
- pancarré
- sale
- olio d'oliva

Varianti

- Mozzarella In Carrozza
- Mozzarella In Carrozza (3)
- Mozzarella In Carrozza (4)
- Mozzarella In Carrozza (5)
- Mozzarella In Carrozza (6)
- Mozzarella In Carrozza All'acciuga

Ricette simili

- Mozzarella Impanata (3)
- Toast Di Rognone
- Crostoni Fritti In Carrozza
- Cromesqui Al Formaggio
- Crocchette Di Riso

Mozzarella In Carrozza (3)

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Tagliate la mozzarella a fette alte circa un cm, passatele nella farina, poi nell'uovo sbattuto a frittata con un pizzico di sale e infine nel pangrattato; premete col palmo delle mani perché aderisca bene.
Immergete le fette di mozzarella in abbondante olio bollente, ma non fumante; friggetele a calore forte da ambo le parti per pochi minuti. Scolatele dorate e servitele subito.
Potete preparare nello stesso modo anche la scamorza.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di mozzarella soda
- farina
- 2 uova intere
- pangrattato
- 1 pizzico di sale
- abbondante di olio per friggere

Varianti

- Mozzarella In Carrozza
- Mozzarella In Carrozza (2)
- Mozzarella In Carrozza (4)
- Mozzarella In Carrozza (5)
- Mozzarella In Carrozza (6)
- Mozzarella In Carrozza All'acciuga

Ricette simili

- Mozzarella Impanata (4)
- Mozzarella Impanata (2)
- Mozzarella Fritta
- Supplì Romani
- Palline Di Stracchino

Mozzarella In Carrozza (4)

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Dividete le fette di pane a metà e, fra una e l'altra, mettete una o due fettine di mozzarella. In una terrina sbattete le uova, diluitele con un bicchiere di latte, salate.
Infarinate i tramezzini e passateli nell'uovo sbattuto con il latte lasciandoveli fino a quando hanno assorbito un po' di liquido. In una padella scaldate l'olio con una noce di burro e friggetevi i tramezzini. Asciugateli su carta assorbente. Serviteli ben caldi. Vini di accompagnamento: Prosecco Di Conegliano “Spumante”DOC, Galestro IGT Della Toscana Centrale, Ischia Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 150g di mozzarella
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- farina
- olio d'oliva
- 1 noce di burro
- sale

Varianti

- Mozzarella In Carrozza
- Mozzarella In Carrozza (2)
- Mozzarella In Carrozza (3)
- Mozzarella In Carrozza (5)
- Mozzarella In Carrozza (6)
- Mozzarella In Carrozza All'acciuga

Ricette simili

- Mozzarella Impanata (3)
- Pasticcio Di Zucchine
- Mozzarella Impanata (2)
- Crostoni Fritti In Carrozza
- Panzerotti

Mozzarella In Carrozza (5)

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Tagliate alle fette di pancarré il bordo e poi dividetele in modo da ottenere due triangoli; imburrate un solo lato d'ogni fetta.
Sbattete le uova con un po' di sale e un po' di pepe e immergetevi una fetta alla volta dalla parte non imburrata, disponetele su un piatto con il lato bagnato d'uovo rivolto verso l'alto.
Tagliate la mozzarella in otto fettine, asciugatele con un panno di cotone e disponetene una su ogni fetta di pancarré, coprite infine con un'altra fetta di pancarré.
Passate il bordo d'ogni tramezzino preparato, prima nella farina e poi velocemente in acqua in modo da chiudere tutti i lati e non permettere alla mozzarella, nella cottura di fuoriuscire.
Sistemate il pane preparato in una teglia, formate un solo strato e cuocete in forno a 250 gradi cinque minuti per lato. Questo piatto deve essere servito ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di mozzarella
- 50g di burro
- 8 fette di pancarré
- 2 uova
- 1 cucchiaio di farina bianca
- sale
- pepe

Varianti

- Mozzarella In Carrozza
- Mozzarella In Carrozza (2)
- Mozzarella In Carrozza (3)
- Mozzarella In Carrozza (4)
- Mozzarella In Carrozza (6)
- Mozzarella In Carrozza All'acciuga

Ricette simili

- Crespelle Ai Calamaretti
- Panzerotti
- Mozzarella Impanata (2)
- Crostata Al Formaggio E Carciofi
- Pasticcio Di Zucchine

Mozzarella In Carrozza (6)

Antipasto a base di mozzarella di bufala

Ricetta

Disporre, su ogni fetta di pane, un filetto d'acciughe e fettine di mozzarella, chiudere con l'altra fetta di pane. Disporre le fette su un vassoio, pressate con un leggero peso in modo che aderiscano bene, passarle in una pastella fatta con latte di bufala, uova, farina e sale. Friggerle in abbondante olio d'oliva, salare e servire calde.

Ingredienti per 5 persone

- 20 fette di pancarré
- 400g di mozzarella di bufala
- 50g di filetti d'acciughe sott'olio
- 3 uova
- 100g di farina
- latte di bufala
- abbondante di olio d'oliva
- sale

Varianti

- Mozzarella In Carrozza
- Mozzarella In Carrozza (2)
- Mozzarella In Carrozza (3)
- Mozzarella In Carrozza (4)
- Mozzarella In Carrozza (5)
- Mozzarella In Carrozza All'acciuga

Ricette simili

- Crostoni Di Mozzarella
- Mozzarelle Impanate
- Tartine Alla Pizzaiola
- Rotolo Di Frittata
- Panini Alla Mozzarella

Mozzarella In Carrozza All'acciuga

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Togliete la crosta del pane: date a ogni fetta la forma di un quadrato un po' più piccolo.
Tagliate la mozzarella a fette spesse e grandi quanto il pane: fate in modo che non sbordino. Trasferitele sulla carta assorbente affinché perdano il più possibile il latticello di conservazione.
Sistemate tra due fette di pane la mozzarella, l'acciuga, un pizzico di origano.
Premete i bordi, cercando di sigillarli.
Battete le uova in una ciotola con un pizzico di sale, passate uniformemente i sandwich nel-l'uovo battuto, compresi i bordi.
Attendete qualche minuto in modo che il pane assorba il composto, poi passate i toast nel pangrattato.
Friggete i “panini” di mozzarella, pochi per volta, nell'olio caldo lasciandoli dorare bene da entrambi i lati. Trasferiteli man mano sulla carta assorbente e serviteli subito.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fette di pancarré
- 1 mozzarella
- 2 uova
- 6 filetti d'acciughe sott'olio
- 100g di pangrattato
- 1 pizzico di origano secco
- sale
- olio per friggere

Ricette simili

- Mozzarella In Carrozza (6)
- Mozzarella Alla Pizzaiola
- Crostatine Al Pomodoro Fresco
- Sgonfiotti Di Pomodori
- Crostoni Alla Mozzarella (2)

Mozzarelle Impanate

Antipasto a base di mozzarelle di bufala

Ricetta

Sbattete le uova in una ciotola con una forchetta. Salatele e pepatele.
Versate la farina in un piatto e il pangrattato in un altro piatto.
Tagliate la mozzarella a fettine di 0.5 cm di spessore.
Infarinate le fette, immergetele nell'uovo sbattuto e poi passatele nel pangrattato.
Versate l'olio nella padella e mettetela sul fuoco.
Lasciate scaldare. Quando l'olio è ben caldo, disponete le fette di mozzarella nella padella e lasciatele cuocere per cinque minuti circa, voltandole varie volte con una spatola forata. Quando le fette di mozzarella impanata sono dorate, toglietele dall'olio, sgocciolatele bene, posatele su un piatto rivestito di carta assorbente e servite immediatamente. Vino consigliato: Teroldego Rosé.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- origano
- 10 cl di olio d'oliva
- 6 cucchiai di pangrattato
- 2 uova
- 6 cucchiai di farina
- 400g di mozzarella di bufala

Ricette simili

- Mozzarella In Carrozza (6)
- Tartine Alla Pizzaiola
- Bruschetta Caprese
- Rotolo Di Frittata
- Mozzarella In Carrozza All'acciuga

Muesli Toi E Moi

Antipasto a base di avena

Ricetta

In una ciotola di vetro mescolate la frutta con l'avena e la frutta secca.
Aggiungete lo yogurth a vostro piacimento e, se necessario, dello zucchero di canna.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cucchiai di avena
- 1 banana affettata
- alcune di fragole lavate e affettate
- 1 mango tagliato a cubetti
- 2 cucchiai di arachidi tritate
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina
- yogurth preferibilmente greco

Ricette simili

- Involtini Di Foglie Di Vite
- Dolmates
- Acciughe In Saor
- Empanadas Criollas
- Bruschetta Con Yogurth E Cetrioli

Muffins Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Mescolate in una ciotola le uova insieme alla farina e al lievito per torte salate. Poi aggiungete 100 g di burro fuso e un pizzico di sale.
Lavorate il composto con la frusta elettrica finché è omogeneo. Poi unitevi il formaggio grattugiato con una grattugia a fori larghi e infine il prosciutto.
Imburrate otto stampini da muffins, riempiteli con il composto e trasferiteli in forno a 200 gradi per circa 25/30 minuti. Sformateli ancora caldi e serviteli appena tiepidi.

Ingredienti per 8 persone

- 120g di farina
- 2 uova
- 50g di formaggio emmenthal
- 50g di prosciutto cotto a dadini
- 1/2 bustina di lievito in polvere per torte salate
- 120g di burro
- sale

Ricette simili

- Cake Alle Zucchine
- Frittelle Di Fiori E Zucchine
- Biscotti Alla Salvia
- Focaccia Con Fegatini Di Pollo
- Tartine Al Formaggio

Nervetti E Cipolle

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Fiammeggiate i piedini di vitello.
Togliete l'osso centrale, raschiateli e lavateli in acqua fredda. Cuoceteli per 2 ore circa in acqua leggermente salata, aromatizzata con una cipolla, il sedano e la carota. Spolpateli ancora caldi e tagliate la carne a striscioline.
Affettate sottilmente la seconda cipolla e mescolatela alla carne.
Condite con olio, sale e pepe.
Lasciate riposare almeno mezz'ora perché insaporisca prima di servire. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Barbera 'Frizzante' DOC, Lambrusco Reggiano 'Rosato' DOC, Chianti Colli Senesi DOCG

Ingredienti per 4 persone

- 2 piedini di vitello
- 2 cipolle
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sformato Di Lenticchie
- Minestra Di Patate Alla Viennese
- Crostini Di Milza (2)
- Bruschetta Con Insalata Di Pollo
- Insalata Di Pesce

Nidi Di Paté Di Tonno

Antipasto a base di tonno sott'olio

Ricetta

Ponete nel frullatore il tonno, il burro ammorbidito e diviso a pezzetti, i filetti d'acciughe, pure a pezzetti.
Fate girare finché otterrete una crema fine e omogenea.
Versate la crema in una terrina e incorporatevi il mascarpone, lavorando la miscela con un cucchiaio di legno, dopo aver salato e pepato.
Lasciate riposare per 15 minuti.
Passate accuratamente al setaccio le fettine di salmone e raccoglietele in una ciotola.
Montate fa panna con il frullatore in un'altra ciotola, con l'aggiunta di pochissimo sale e subito dopo incorporatela, poca per volta, al salmone, lavorando la miscela con un cucchiaio di legno.
Aggiungete il rafano grattugiato, lo zucchero, l'aceto e il succo di limone, fino ad ottenere un perfetto amalgama.
Fate tostare leggermente in forno le fette di pancarré e ritagliatele in forma di dischi.
Raccogliete nella bocchetta da pasticciere il paté di tonno. Premendo la tasca, formate con il composto su ogni fetta di pane tanti cerchi concentrici sovrapposti, in modo che imitino la forma di un nido.
Mettete al centro di ogni nido una cucchiaiata circa di spuma di salmone.
Ponete a lessare le uova di quaglia, poi sgusciatele.
Adagiate 2 uova in ogni nido, depositandole sul letto di spuma di salmone.
Sistemate i nidi così composti in un vassoio o in un piatto di portata, decorate intorno con i cetriolini affettati a piacere, infine servite.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fette di pancarré
- 300g di tonno sott'olio sgocciolato e spezzettato
- 150g di burro
- 100g di mascarpone freschissimo
- 300g di salmone affumicato a fettine sottili
- 6 filetti d'acciughe già puliti
- 15 cl di panna liquida
- 1/2 cucchiaino di rafano grattugiato (cren grattugiato)
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1/2 di limone (succo)
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 24 di uova di quaglia
- sale
- pepe
- per decorare:
- alcuni di cetriolini verdi affettati

Ricette simili

- Antipasto Di Storione E Salmone
- Storione E Salmone A Listarelle
- Barchette Di Uova Alla Marinara
- Spuma Di Tonno (2)
- Panini Con Hamburger A Fantasia

Nocciole Fritte

Antipasto a base di nocciole

Ricetta

Passare le nocciole nell'uovo sbattuto e nella farina di grano duro, eliminare la farina in eccesso con un setaccio e friggere le nocciole in abbondante olio caldo.
Scolare, salare e servire con aperitivo.

Ingredienti per 4 persone

- nocciole sgusciate e spellate
- uovo
- olio per friggere
- farina di grano duro
- sale

Ricette simili

- Pane Al Sesamo
- Palitos De Yuca
- Ciabattine
- Focaccia Di Recco (3)
- Focaccia Di Recco (2)

Noccioline Di Formaggio

Antipasto a base di formaggini cremosi

Ricetta

In una terrina mescolate i formaggini con il burro morbido, che tirerete fuori dal frigorifero almeno 15 minuti prima dell'uso.
Aggiungete le olive snocciolate e tritate e amalgamate ben bene fino ad ottenere un composto cremoso.
Formate con le mani delle palline grosse come noccioline e lasciatele rotolare nel trito di noci. Disponetele su un piatto piano da portata e tenetele al fresco prima di servire. Suggerimento: servitele come antipasto, magari accompagnandole ad un aperitivo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 formaggini cremosi
- 1 cucchiaio di burro (o margarina vegetale)
- 100g di olive nere snocciolate
- noci tritate

Ricette simili

- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Puntarelle Con I Croissant
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Panini Verdi
- Tartine Arlecchino

Olive Al Sale Grosso

Antipasto a base di olive

Ricetta

Mettere le olive in un fiasco (o in una bottiglia) con del sale grosso; tutte le mattine scolare l'acqua che il sale ha estratto dalle olive; se il sale dovesse calare troppo rimettere. Quando le olive sono diventate tutte grinzose ma non sono ancora troppo dure è il momento giusto per mangiarle. Si può mettere peperoncino (a pezzetti) e/o aglio (a spicchi) e/o rosmarino.

Ingredienti per 1 persona

- olive
- sale grosso
- peperoncino (facoltativo)
- aglio (facoltativo)
- rosmarino (facoltativo)

Ricette simili

- Cupola Di Aragosta
- Panzerotto Verace (2)
- Pani Ca Meusa
- Panzanella Laziale
- Spiedini Semplici Di Verdure

Olive Alla Siciliana

Antipasto a base di olive verdi

Ricetta

Sgocciolate le olive dal liquido di conservazione, asciugatele e sbucciatele leggermente.
Raccogliete in una terrina le foglie di basilico tritate insieme all'origano, alle foglie di rosmarino e all'aglio, unite il peperoncino tagliato al pezzettini, sale e abbondante olio.
Mettete in questa marinata le olive e lasciatele mezza giornata, otterrete un ottimo antipasto.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di olive verdi
- 1 mazzetto di basilico fresco
- 1 mazzetto di origano
- alcuni rametti di rosmarino
- 1 peperoncino piccante
- 3 spicchi di aglio
- abbondante di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Chiculliata
- Olive Schiacciate
- Insalata Di Olive
- Spiedini Semplici Di Verdure
- Melanzane Sott'olio (4)

Olive Ascolane Ripiene

Antipasto a base di olive

Ricetta

Una volta snocciolate, le olive vanno tenute a bagno in acqua un po' salata per non farle annerire. A parte impastare la polpa macinata di vitello con le uova, (il midollo eventualmente) e le spezie. Con il composto ottenuto farcire le olive, quindi infarinarle, passarle nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato e gettarle nell'olio ben caldo ma non arroventato, facendole dorare. Raccoglierle quindi con una schiumarola e adagiarle su carta assorbente, servire subito ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di olive
- per il ripieno:
- 200g di polpa di vitello macinata
- 1 cucchiaio di midollo di bue
- 1 pizzico di spezie (noce moscata, pepe, cannella)
- 2 uova
- per la panatura e la frittura:
- farina
- pangrattato
- 3 uova
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Olive Ripiene Fritte
- Delizia Di Patate E Spinaci
- Palline Di Stracchino
- Crocchette Al Formaggio (2)
- Roulade Al Mascarpone

Olive Farcite

Antipasto a base di olive verdi

Ricetta

Snocciolate le olive con l'apposito attrezzo. A parte, servendovi di un mixer, frullate insieme il burro morbido con i filetti d'acciughe fino ad ottenere un composto cremoso. Subito dopo, versate la cremina in una siringa da cucina e farcite le olive.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di olive verdi grandi in salamoia
- 80g di filetti d'acciughe sott'olio
- 100g di burro

Ricette simili

- Mattonella Di Tonno
- Sfogliatine Presto-fatte
- Mousse Di Tonno (3)
- Antipasto All'italiana (2)
- Uova Sode Ripiene

Olive Fritte

Antipasto a base di olive

Ricetta

Mettete 2 spicchi d'aglio schiacciato in una padella in cui avrete scaldato abbondante olio e lasciate soffriggere per pochi minuti.
Unite le olive e un bicchierino d'aceto e lasciate restringere, aromatizzando poi con origano.
Servite molto calde.

Ingredienti per 4 persone

- 40 di olive nere grandi
- 2 spicchi di aglio
- origano
- 1 bicchierino di aceto di vino
- abbondante di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Bruschette Con Salsa Di Olive
- Zucchine Alle Olive
- Frisa Cunzata
- Chiculliata
- Paté Di Pesce

Olive In Salamoia

Antipasto a base di olive

Ricetta

Procuratevi delle olive grandi e sode e mettetele in un catino pieno d'acqua per tre giorni, avendo cura di cambiare l'acqua almeno tre volte al giorno. Passati i tre giorni fate bollire 200 cl d'acqua col sale, una manciata di pepe e qualche foglia di alloro.
Toglie te le olive dall'acqua, asciugatele e ponetele in vasetti di vetro.
Coprite con l'acqua salata, chiudete e lasciatele riposare un mese prima di consumarle.

Ingredienti per 8 persone

- 2000g di olive
- 200g di sale
- alcune foglie di alloro
- 1 manciata di pepe

Varianti

- Olive In Salamoia (2)

Ricette simili

- Olive Nere
- Polipi Alla Spagnola
- Olive Verdi
- Cannoli Gustosi
- Involtini Saporiti

Olive In Salamoia (2)

Antipasto a base di olive

Ricetta

Scegliete le olive migliori, perfettamente sane e lasciatele a bagno per due giorni in acqua corrente. Mettetele poi in una salamoia nella proporzione di tre parti di sale e sette parti di acqua, inframezzandole con infiorescenze di finocchio selvatico (o semi di finocchio tritati), fettine di aglio e peperoncino tagliuzzato. Saranno pronte dopo circa tre mesi.
Potrete anche toglierle dalla salamoia quando saranno dolci e metterle sott'olio con finocchio, aglio, peperoncino e buccia gialla d'arancia tritata finissima.

Ingredienti per 4 persone

- olive
- finocchio selvatico
- aglio
- peperoncino rosso piccante
- sale grossetto

Varianti

- Olive In Salamoia

Ricette simili

- Olive Schiacciate
- Pitta Di Granturco
- Olive Nere Fritte
- Alivi Fritte
- Chiculliata

Olive Infornate

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Lavare le olive, praticare su ciascuna 2 taglietti longitudinali e metterle in un orcio ricoperte d'acqua. Tenerle a bagno per 10 giorni cambiando l'acqua 3 volte al giorno. Scolarle, asciugarle, metterle su una placca da forno, cospargerle di sale e far asciugare per 20 minuti. Trasferirle in vasi di vetro, far asciugare e chiudere.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di olive nere fresche
- sale

Ricette simili

- Tortino Alle Olive
- Chiculliata
- Pizzette Fantasia
- Paté Di Pesce
- Involtini Saporiti

Olive Nere

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Per mettere via 2000 g di olive nere, le si mette in un vaso a chiusura ermetica con sale (100-200 g. a seconda dei gusti), 1-2 limoni a fette, qualche foglia di alloro e semi di finocchio e ve le si lascia un mese mescolando ogni giorno. Quando sono pronte, scartare gli aromi, asciugare le olive, ungerle leggermente con olio (d'oliva, naturalmente) e metterle nei vasetti.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di olive nere
- 200g di sale
- 2 limoni (fette)
- alcune foglie di alloro
- semi di finocchio
- olio d'oliva

Varianti

- Olive Nere Con Il Pesto
- Olive Nere Fritte
- Olive Nere In Salamoia

Ricette simili

- Olive Verdi
- Tortino Alle Olive
- Champignon Alla Greca
- Alivi Cunzati Alla Musco
- Bruschetta Con Olive Nere

Olive Nere Con Il Pesto

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Fare seccare le olive ben mature (e quindi nere) mettendole al sole per due o tre giorni oppure vicino a una fonte di calore. Si possono passare anche in forno ma facendo attenzione che non si secchino troppo. Appena cominciano ad aggrinzire sono pronte. Scottarle allora in acqua calda o immergendovele per qualche secondo oppure versando sopra le olive l'acqua bollente. Farle asciugare bene mettendole su un tavolello con tovaglia.
Preparare nel mortaio un pesto di aglio, finocchio, pepe, sale grosso. Non appena le olive sono ben asciutte metterle in un recipiente di vetro o di coccio dopo averle rimestate nel pesto preparato. Quando sono nel vaso aggiungere un altro poco di pesto ed alcune gocce di olio.

Ingredienti per 4 persone

- olive nere
- finocchio
- aglio
- pepe
- sale grosso
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschetta Con Olive Nere
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Olive Nere In Salamoia
- Olive Nere
- Torta Di Pomodori

Olive Nere Fritte

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Nella padella nera fate friggere gli spicchi d'aglio, unite le olive nere, cospargete abbondantemente di peperoncino piccante a scagliette e saltatele per alcuni minuti.
Potete servirle sia calde che fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 6 cucchiai di olive nere appassite
- 2 spicchi di aglio
- peperoncino rosso piccante a scagliette
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Alivi Fritte
- Chiculliata
- Crostini Con Polpa Di Olive
- Olive Schiacciate
- Pitta Di Granturco

Olive Nere In Salamoia

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Scegliete olive ben mature, lavatele in acqua corrente, pungetele con un ago o incidetele con un coltello e lasciatele a bagno per 4 giorni in acqua fredda perché perdano il sapore amaro - avrete cura di rinnovarla frequentemente o di porre il recipiente con le olive sotto il rubinetto da cui lascerete scorrere ininterrottamente un filo di acqua.
Scolate le olive e disponetele in un grande vaso alternandole a strati di sale; lasciate riposare per 24 ore e poi aggiungete l'acqua nella proporzione di 1 litro / 1000 g di olive.
Lasciate riposare per un mese e mezzo e solo allora potrete travasarle in vasi piccoli, avendo cura di aggiungere una salamoia (20 g di sale per litro) preventivamente bollita e raffreddata.
Eliminate con una schiumarola l'eventuale schiuma che si formasse sulla superficie della salamoia.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di olive nere
- 100g di sale grosso

Ricette simili

- Olive Nere Con Il Pesto
- Chiculliata
- Pizzette Fantasia
- Paté Di Pesce
- Involtini Saporiti

Olive Ripiene

Antipasto a base di olive verdi

Ricetta

Occorrono olive verdi dolci e tenere, non troppo piccolo come ve ne sono appunto in ascoli, e dovrete liberarle del nocciolo, tagliandole a spirale con un coltellino ben affilato. Per il ripieno fate colorire nell'olio il solito trito di odori e unitevi la carne di maiale, di vitello, il mezzo petto di pollo (se volete olive di lusso), il fegatino di pollo e lasciate colorire piano, aggiungendovi mezza tazzina di latte. Quando sarà assorbito, mettete in casseruola due dita di vino bianco e finite di cuocere coperto.

Passate allora tutto al tritacarne insieme con il prosciutto crudo, e poi impastate con l'uovo, un po' di noce moscata, formaggio parmigiano abbondante e la besciamella soda, in modo che l'impasto risulti omogeneo e morbido. Le olive snocciolate le avrete tenute intanto in acqua fresca salata perché non anneriscano e le riempirete. Poi le infarinerete, le passerete nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, e infine le friggerete in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 30g di olive verdi di ascoli
- 1 trito di odori
- 50g di carne di maiale
- 50g di carne di vitello
- 1/2 di petto di pollo
- fegatino di pollo
- 1/2 tazzina di latte
- 2 dita di vino bianco
- 25g di prosciutto crudo
- 1 uovo
- noce moscata
- formaggio parmigiano
- 1 cucchiaio di besciamella
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Olive Ripiene Fritte

Ricette simili

- Supplì (2)
- Fagottini Di Foglie Di Vite
- Involtini Saporiti
- Paté Delicato Di Pollo
- Palline Al Formaggio

Olive Ripiene Fritte

Antipasto a base di olive verdi snocciolate

Ricetta

Fate sciogliere il burro in una casseruola e ponetevi a rosolare la polpa di vitello tagliata a dadini e la salsiccia spellata e sbriciolata.
Bagnate con il vino, poi unite la pancetta tagliata a cubetti e portate a termine la rosolatura. Successivamente, versate nel recipiente il brodo, portate a bollore e lasciate cuocere per 5 minuti, quindi sgocciolate le carni, passatele nel tritatutto e mettete il macinato in una terrina.
Lasciate nel recipiente il fondo di cottura, unitevi due o tre cucchiaiate di pangrattato e amalgamate l'insieme.
Aggiungete il prezzemolo tritato, due uova intere, il sale, un pizzico di noce moscata, mescolando bene e aggiungendo altro pangrattato fino a ottenere un composto liscio, omogeneo e di giusta consistenza. Lasciatelo riposare per circa mezz'ora a temperatura ambiente. Trascorso questo tempo, farcite le olive snocciolate con il ripieno e infarinatele leggermente.
Sbattete in un piatto fondo l'uovo rimasto e passatevi le olive infarinate, quindi giratele nel pangrattato.
Portate l'olio quasi a bollore in una padella e friggetevi le olive rigirandole più volte finché non risulteranno ben dorate. Scolatele, sgocciolatele su carta assorbente, passatele in un piatto di portata e servitele calde.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di olive verdi snocciolate grandi
- 150g di polpa magra di vitello
- 150g di salsiccia fresca
- 50g di pancetta
- 3 uova
- 20g di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di brodo
- pangrattato
- farina bianca
- 1 pizzico di noce moscata
- olio per friggere
- sale

Ricette simili

- Olive Ascolane Ripiene
- Crespelle Ai Calamaretti
- Supplì (2)
- Canederli Altoatesini
- Olive Ripiene

Olive Schiacciate

Antipasto a base di olive verdi

Ricetta

Prendete olive verdi e dure, schiacciatele con un sasso (meglio col batticarne) per romperne i noccioli, togliendone però con molta cura tutti i frammenti.
Tenete la polpa delle olive in salamoia per alcuni giorni, ricoperta con un piatto capovolto e pressata con un peso.
Lessate leggermente le olive, conditele con l'aglio e il peperoncino rosso in pezzetti e conservatele in barattoli ricoperte d'olio.

Ingredienti per 4 persone

- olive verdi
- aglio
- peperoncino rosso piccante
- sale grossetto
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Olive In Salamoia (2)
- Chiculliata
- Alivi Fritte
- Olive Nere Fritte
- Pitta Di Granturco

Olive Verdi

Antipasto a base di olive verdi

Ricetta

Mettere le olive a bagno in una soluzione al 2 per mille di soda caustica in acqua (2 g di soda per ogni litro di soluzione), e lasciarvele per 10 giorni. Trascorso tale periodo, sciacquarle bene (a meno che non vogliate avvelenare qualcuno), ed asciugarle, indi metterle in vasi a chiusura ermetica con, per ogni chilo di olive, 50-100 g. (a seconda dei gusti) di sale, un limone a fette, qualche foglia di alloro e semi di finocchio. Lasciarle ad insaporire per un mese, mescolando ogni giorno. Quando sono pronte, scartare gli aromi, asciugare le olive, ungerle leggermente con olio (d'oliva, naturalmente) e metterle nei vasetti.

Ingredienti per 4 persone

- olive verdi
- soda caustica
- 100g di sale
- 1 limone (fette)
- alcune foglie di alloro
- semi di finocchio
- olio d'oliva

Varianti

- Olive Verdi Ammaccate

Ricette simili

- Olive Nere
- Alivi Ammaccate
- Insalata Di Olive
- Tortino Alle Olive
- Pitta Di Granturco

Olive Verdi Ammaccate

Antipasto a base di olive verdi

Ricetta

Con un sasso, di quelli piatti che si trovano nella ghiaia, schiacciate le olive, eliminate i noccioli, mettete la polpa in acqua fredda per alcuni giorni, cambiandola almeno una volta al giorno. Allorquando saranno diventate dolci, senza perdere però del tutto l'amaro, sgocciolatele bene, conditele con olio vergine d'oliva, peperoncini rossi piccanti tagliuzzati finemente, aglio in pezzettini e semi di finocchio. Mettetele in vaso, pressatele leggermente, copritele magari d'olio e conservatele in luogo fresco.

Ingredienti per 4 persone

- olive verdi
- peperoncini piccanti grandi
- aglio
- olio d'oliva extra -vergine
- semi di finocchio
- sale

Ricette simili

- Alivi Ammaccate
- Alici Al Finocchio
- Acciughe Al Finocchio
- Pitta Di Granturco
- Insalata Di Olive

Omelette Agli Asparagi

Antipasto a base di uova

Ricetta

Preparate una besciamella con la 40 g di farina, 40 g di burro e il latte tiepido; cuocetela per circa 10 minuti e poco prima di spegnere il fuoco unite la panna.
Sbattete leggermente le uova con un pizzico di sale, aggiungete 20 g di farina e il parmigiano.
Mescolate bene.
Lessate le punte di asparagi in acqua leggermente salata per 6-7 minuti, poi scolatele e fatele brevemente insaporire in 25 g di burro.
Sciogliete in una larga padella 30 g di burro, versatevi le uova e fate rapprendere la frittata da un lato, lasciandola appena morbida nella parte superiore.
Spalmate su metà della frittata parte della besciamella, cospargete di emmenthal e sopra adagiatevi gli asparagi.
Piegate l'omelette a metà e trasferitela in una pirofila imburrata con il restante burro (o in un piatto resistente al calore). Velatela con la besciamella rimasta e mettetela a gratinare in forno caldo a 200 gradi per 12-15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 500g di asparagi surgelati
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 50g di formaggio emmenthal grattugiato
- 20 cl di latte
- 60g di farina
- 3 cucchiai di panna
- 100g di burro
- sale

Ricette simili

- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Crostoni Agli Asparagi
- Tortino Di Crepes Agli Asparagi
- Torta Di Porri (2)
- Crostata Agli Asparagi

Omelette Al Granchio

Antipasto a base di uova

Ricetta

Pulite accuratamente gli champignon, togliendo il piede terroso. Lavateli velocemente affinché non assorbano troppa acqua. Lasciateli asciugare su un foglio di carta da cucina. Tagliateli a fettine sottili. In una larga padella fate scaldare 2 cucchiai di olio con lo spicchio d'aglio che poi eliminerete. Fatevi saltare gli champignon a fuoco medio per 5 minuti. Mescolateli spesso per farli appassire uniformemente.
Scolate la polpa di granchio dal suo liquido di conservazione e unitela agli champignon. Lasciatela scaldare per pochi minuti sempre mescolando; salate e pepate.
Togliete dal fuoco e tenete in caldo. In una grande ciotola battete i tuorli con sale e pepe; amalgamate delicatamente gli albumi montati a neve. In una padella larga fate sciogliere il burro. Versatevi la crema di uova e a fuoco basso lasciate rapprendere. Dopo qualche minuto agitate la padella per far scivolare la frittata verso uno dei bordi; eventualmente staccate il bordo con una paletta di legno.
Distribuite sulla superficie dell'omelette il composto di funghi e polpa di granchio e ripiegate a metà.
Servite subito per non farla smontare, cospargendola con prezzemolo tritato e accompagnandola con salsa Aurora.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 2 vasetti di polpa di granchio al naturale
- 200g di funghi champignon
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- salsa aurora
- 50g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Toast Rustico Con La Frittata
- Crostini Con Champignon
- Avocado Alla Giamaicana
- Bresaola Con Insalata In Agrodolce
- Piccoli Budini Di Pomodoro

Omelette Etiopia

Antipasto a base di caffè

Ricetta

Battere le uova con il caffè sciolto nel latte e le spezie; cuocere e quando si rapprende mettere il formaggio ripiegando poi la frittata.

Ingredienti per 1 persona

- 2 uova
- 1 fetta di formaggio fondente
- caffè liofilizzato
- 1/2 tazza di latte
- sale
- pepe
- noce moscata
- poco di olio per friggere

Ricette simili

- Crocchette Al Formaggio
- Crocchette Al Groviera
- Roulade Al Mascarpone
- Schiacciatine Al Formaggio
- Crostini Al Formaggio Parmigiano Reggiano

Omelette Fantasia

Antipasto a base di uova

Ricetta

Sbattete le uova col sale, il latte e il parmigiano.
Cuocete in una teglia antiaderente un quarto del preparato per volta in modo da preparare 4 omelette. In ognuna mettete una sottiletta e una cucchiaiata di giardiniera, poi arrotolatele e rimettetele nella padella per qualche minuto, in modo da far sciogliere il formaggio.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 4 cucchiai di latte
- 1 vasetto di giardiniera sott'olio
- 4 sottilette di formaggio
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Spiedini Piccadolce
- Spuntino All'italiana
- Fagottini Di Crepes
- Crostata Piccante Al Formaggio
- Omelette Agli Asparagi

Ostriche Alla Mornay

Antipasto a base di ostriche

Ricetta

Spazzolate e lavate molto bene le ostriche; sistematele in un tegame con il succo di limone e 1/2 bicchiere d'acqua fredda. lncoperchiate e mettete sul fuoco molto basso, lasciate sobbollire per 3 o 4 minuti.
Togliete le ostriche delle valve ormai aperte e tenete da parte 8 valve concave fra le più belle.
Filtrate il liquido di cottura delle ostriche attraverso un colino sottile, mettetelo in una terrina e immergetevi i molluschi in modo da eliminare l'eventuale sabbia rimasta.
Sgocciolate le ostriche e tenetele da parte, tornate nuovamente a filtrare il liquido, mettetelo in una terrina e amalgamatene una parte alla besciamella, facendo attenzione a non renderla troppo fluida; unite i tuorli d'uovo, due terzi del formaggio e qualche goccia di salsa tabasco.
Versate in ogni valva un cucchiaio di questo composto e disponetevi sopra tre ostriche.
Ricoprite con altra salsa, cospargete di emmenthal grattugiato, disponete le ostriche sulla placca da forno e fatele gratinare in forno ben caldo (200 gradi) fino a che saranno ben dorate in superficie. Servitele subito caldissime con fettine di pancarré tostate e spalmate con poco burro. L'uso delle conchiglie originali delle ostriche garantisce la genuinità, ma presenta inconvenienti per le minuscole schegge che si possono staccare dai bordi. Volendo, potrete utilizzare delle cocotte di porcellana, o delle valve di capesante.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di ostriche piuttosto grandi
- 20 cl di besciamella
- 2 tuorli d'uovo
- 40g di formaggio emmenthal grattugiato
- poche gocce di salsa tabasco
- 1/2 di limone (succo)
- 1/2 bicchiere di acqua
- per accompagnare:
- alcune fettine di pancarré tostato e leggermente imburrato

Ricette simili

- Crocchette Al Formaggio
- Caviale A Gogò
- Salmone Affumicato Con Asparagi
- Pancarré Con Il Burro Giallo (4)
- Pancarré Con Il Burro Rosa

Ostriche Allo Champagne

Antipasto a base di ostriche

Ricetta

Lessate il branzino a metà cottura in acqua bollente salata, scolatelo e quando si sarà intiepidito spellatelo e tagliatelo a pezzettini.
Aprite le ostriche con cura ed estraete il mollusco.
Fate sciogliere in una padella un po' di burro, aggiungete il branzino e le ostriche: dopo qualche minuto bagnate con lo champagne e profumate con il tabasco. Quando il vino sarà evaporato ritirate la pentola dal fuoco, riempite le valve delle ostriche e spolverizzate tutto con il prezzemolo tritato.
Servite questo gustosissimo antipasto con crostini di pane fritti nel burro.

Ingredienti per 6 persone

- 12 di ostriche
- 1 branzino
- 1/2 bicchiere di vino champagne
- alcune gocce di tabasco
- 1 cucchiaino di prezzemolo
- 1 noce di burro
- sale

Ricette simili

- Ostriche Alla Mornay
- Canapè Alle Ostriche
- Crostini Di Mare Alla Portofino
- Spiedini Con Formaggio E Uva
- Ostriche E Caviale

Ostriche E Caviale

Antipasto a base di ostriche

Ricetta

Spazzolate e lavate accuratamente le ostriche, apritele e staccatele dal guscio eliminando gli eventuali filamenti.
Imburrate generosamente le fettine di pane nero e cospargetele di caviale, lasciando al centro un incavo, nel quale poserete un'ostrica.
Pepate, spruzzate leggermente di limone e portate subito in tavola. Per migliorarne il sapore servite le ostriche fredde, ma facendo attenzione a non gelarle.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di ostriche fresche
- 1 vasetto di caviale
- 24 fettine di pane nero privato della crosta
- 70g di burro
- 2 limoni (succo)
- pepe

Ricette simili

- Icre Nigre (2)
- Icre Nigre
- Antipasto Di Caviale (3)
- Antipasto Di Caviale (2)
- Stelline Ai Due Caviali

Ovetti Al Tonno

Antipasto a base di uova di paglia

Ricetta

Gli ingredienti sono per 20 ovetti.

Rassodate le uova: mettetele in un pentolino e coprite con acqua fredda. Portatele a ebollizione e lasciatele cuocere per 3 minuti circa.

Raffreddate le uova sotto l'acqua fredda corrente per qualche minuto. Sgusciatele con delicatezza: fatele rotolare sotto la mano premendo leggermente, per rompere il guscio in più punti.

Dividete le uova in due e togliete i tuorli. Metteteli in una ciotola e schiacciateli con una forchetta.

Aggiungete un pizzico di sale, poca senape (circa mezzo cucchiaino) e il tonno ben scolato e sbriciolato.

Mescolate con cura e amalgamate anche la maionese.

Riempite le uova con piccole palline di composto e ricomponetele.

Intingete eventualmente la punta di ogni uovo in un piattino di semi di sesamo e disponetele su un piatto. Se volete prepararle in anticipo, vi converrà proteggerle, avvolgendole nella pellicola trasparente.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di uova di quaglia
- 1 scatoletta di tonno sott'olio
- 1/2 cucchiaino di senape delicata
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di maionese

Ricette simili

- Pane E... Fantasia
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Ovetti Di Quaglia Piccanti
- Rotolini Saporiti
- Polpette Divine

Ovetti Di Quaglia Piccanti

Antipasto a base di uova di quaglia

Ricetta

Rassodate le uova di quaglia, sgusciatele, tagliatele a metà.
Lavate bene l'insalata, asciugatela con cura, tagliatela a striscioline molto sottili, disponetela su un piatto da portata creando una specie di praticello. Sopra distribuite i mezzi ovetti di quaglia suddivisi quattro a quattro e disposti come petali di fiori.
Incorporate delicatamente la panna montata alla maionese, diluitela con il succo d'arancia filtrato al colino, insaporitela con il pepe bianco e regolate il sale. Trasferitela in una salsiera e servitela con l'insalata. Vini di accompagnamento: Soave DOC, Colli Amerini Malvasia DOC, Castel Del Monte Pinot Bianco DOC

Ingredienti per 4 persone

- 16 di uova di quaglia
- 200g di insalata cappuccina
- 1 tazza di maionese
- 2 cucchiai di panna montata
- 4 cucchiai di succo d'arancia
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Ovetti Al Tonno
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Tartellette Di Pollo
- Coppe Di Astice
- Antipasto Di Aragosta In Bellavista

Pacchettini Al Brie

Antipasto a base di formaggio brie

Ricetta

Stendete la pasta in un rettangolo di 30 x 38 cm; tagliate dei quadrati di 7,5 cm di lato.
Tagliate dei quadrati di 7,5 cm di lato.
Tagliate il formaggio a pezzetti.
Lavate e asciugate le zucchine. Mondatele e affettatele molto sottilmente.
Posate una fetta di zucchina, salate leggermente e poi aggiungete e un pezzetto di formaggio su ogni rettangolo di pasta sfoglia.
Piegate la pasta sfoglia sul formaggio e sigillate i bordi premendo con le dita inumidite.
Sbattete il tuorlo con una forchetta.
Scaldate il forno a 200 gradi.
Spennellate i pacchettini con l'uovo sbattuto.
Imburrate leggermente la piastra, disponetevi i pacchettini di brie e lasciateli cuocere per quindici minuti circa. Vino consigliato: Franciacorta Pinot.

Ingredienti per 10 persone

- sale
- 10g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 3 zucchine
- 225g di pasta sfoglia
- 300g di formaggio brie

Ricette simili

- Torta Pasqualina Ricca
- Cornetti Di Uova Strapazzate
- Torta Di Formaggio
- Dartois Al Prosciutto
- Torta Di Finocchi

Pacchettini Alla Fontina

Antipasto a base di fontina

Ricetta

Scaldate la piastra a fuoco dolce.
Fate bollire una casseruola di acqua, immergetevi le foglie di vite per un minuto, sgocciolatele, stendetele su un canovaccio con la parte esterna contro il tessuto; asciugatele.
Tagliate il formaggio in dieci rettangoli di 5 cm di lunghezza e 1 cm di spessore.
Pepate le foglie di vite, posate un rettangolo di formaggio in mezzo a ogni foglia di vite, pepate.
Piegate la foglia di vite sul formaggio e avviluppate i pacchettini in un'altra foglia.
Verificate la temperatura della piastra (cospargetela di farina: deve dorare in due o tre minuti).
Toglie te la farina e imburrate leggermente la piastra, disponetevi i pacchettini di formaggio e lasciateli cuocere per dieci minuti circa, voltandoli frequentemente.
Servite immediatamente. Vino consigliato: Franciacorta Pinot.

Ingredienti per 5 persone

- 1 cucchiaino di farina
- 10g di burro
- pepe
- 20 foglie di vite conserva
- 300g di formaggio fontina

Ricette simili

- Dolmates
- Involtini Di Foglie Di Vite
- Crocchette Ai Formaggi
- Torta Salata Di Ricotta
- Rotolo Di Fontina E Prosciutto

Paglierine Farcite

Antipasto a base di noci

Ricetta

Avete presente quei formaggi che qui in Piemonte si chiamano 'Paglierine', rotondi della misura di un piattino da tè o poco più, alti circa un dito e fatti di una tenera crosticina saporita che si mangia tutta e una pasta grassa gialla e morbida simile al Brie anche come gusto? Bene, prendetene una quantità adeguata; tagliateli orizzontalmente, per farcirli poi con gherigli di noci appena sbriciolati grossolanamente ed uva passa.
Richiudete a mo' di panino e mettete in forno non troppo caldo finché cominciano a squagliare fuori il molle. La buccia tiene comunque insieme il tutto.
Mangiare ben caldi, con una spruzzata di buon pepe bianco o peperoncino, o anche niente (magari un po' di tartufo, per chi può permetterselo).

Ingredienti per 4 persone

- formaggio paglierine
- gherigli di noci
- uva passa
- pepe bianco (o peperoncino o tartufo)

Ricette simili

- Crostini Di Polenta Con Le Noci
- Sedano Bianco Al Gorgonzola
- Pane E Noci
- Puntarelle Con I Croissant
- Rotolino Rosa

Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio

Antipasto a base di formaggio grana padano

Ricetta

Sbriciolate il lievito in una ciotolina, bagnatelo con poco latte e fate riposare 15 minuti.
Versate la farina in una terrina con due cucchiaini scarsi di sale.
Tagliate a dadini il prosciutto (non togliete il grasso).
Fondete 50 g di burro e unitelo al latte rimasto.
Incorporate alla farina il latte con il lievito e il latte con il burro, la panna acida, il prosciutto e il formaggio. Dopo aver amalgamato gli ingredienti, impastate per 15 minuti.
Coprite e tenete al tiepido finché il volume del composto sarà raddoppiato.
Impastate rapidamente ancora una volta e poi formate una pagnotta ovale.
Praticate in superficie tre leggere incisioni parallele e poi trasferite il pane sulla placca del forno foderata di carta imburrata.
Cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per un'ora. Se la superficie del pane tendesse a scurirsi, coprite con un foglio di alluminio.
Servite il pane tiepido, tagliato a fette spesse. Accompagnatelo con formaggi di capra spolverizzati con erbe aromatiche e con frutta secca tritata.

Ingredienti per 10 persone

- 500g di farina bianca
- 200g di formaggio grana padano grattugiato
- 150g di prosciutto crudo
- 1 cubetto di lievito di birra fresco
- 25 cl di latte
- 150g di panna acida
- 80g di burro
- sale
- per accompagnare il pane:
- formaggi caprini freschi (o formaggi caprini poco stagionati)
- 1 mazzetto di timo
- alloro
- maggiorana
- noci tritate
- nocciole tritate

Ricette simili

- Panini E Crostoni Al Formaggio
- Caprini Marinati
- Involtini Di Bresaola (7)
- Crostini Al Radicchio
- Torta Di Spinaci E Formaggio

Pagnotta Con Porcini

Antipasto a base di funghi porcini

Ricetta

Preparare i funghi tritandoli in modo grossolano.
Soffriggere l'aglio, aggiungere i porcini e cuocere per circa trenta minuti, mescolando spesso. A cottura ultimata unire le uova strapazzate ed una spolverata di pecorino.
Tagliare la parte superiore della pagnotta ricavandone un coperchio, svuotarla della mollica e friggerla in olio bollente, ma non fumante. Scolarla e metterla da parte.
Tostare la mollica tagliata a dadini. Quando la pagnotta sarà tiepida, riempirla con uno strato di dadini di mollica tostata e versarvi sopra la zuppa di funghi.
Mescolare dolcemente e coprire la pagnotta con la parte precedentemente tolta.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pagnotta casereccia
- 500g di funghi porcini
- 4 uova
- 3 spicchi di aglio
- 100g di formaggio pecorino
- 4 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Pagnotta Di Funghi Porcini
- Sfoglia Di Funghi Alla Crema Di Noci
- Crostone Consovero
- Funghi All'aceto Balsamico
- Bruschetta Con Porcini

Pagnotta Di Funghi Porcini

Antipasto a base di funghi porcini

Ricetta

Togliere la terra ai funghi, pulirli con uno straccio umido e tritarli grossolanamente.
Soffriggere l'aglio, aggiungere i porcini e cuocere per circa 30 minuti, mescolando spesso. A cottura ultimata unire le uova strapazzate ed una spolverata di pecorino. Nel frattempo tagliare la parte superiore della pagnotta ricavandone un coperchio, svuotarla della mollica e friggerla in olio bollente, ma non fumante. Scolarla e metterla da parte.
Tostare la mollica tagliata a dadini. Quando la pagnotta sarà tiepida, riempirla con uno strato di dadini di mollica tostata e versarvi sopra la zuppa di funghi.
Mescolare dolcemente e coprire la pagnotta con la parte precedentemente tolta.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pagnotta casereccia
- 500g di funghi porcini
- 4 uova
- 3 spicchi di aglio
- 100g di formaggio pecorino
- 4 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Pagnotta Con Porcini
- Sfoglia Di Funghi Alla Crema Di Noci
- Crostone Consovero
- Funghi All'aceto Balsamico
- Bruschetta Con Porcini

Pagnotte

Antipasto a base di farina

Ricetta

Gli ingredienti sono per 8/9 pagnotte.
Sciogliere il lievito con 100 g d'acqua e un cucchiaino di zucchero.
Impastare il lievito con la farina, 4 cucchiai d'olio, il sale e circa 2 litri di acqua "morta" (lasciata riposare per depositare l'eventuale calcare), non aggiungendola tutta subito, ma poca per volta, controllando la consistenza dell'impasto che deve risultare elastico.
Impastare bene e mettere a lievitare divisa in 8/9 pagnotte per un'ora circa, cioè fino a quando la pasta raddoppierà di volume. Trascorso il tempo, impastare brevemente ogni pagnotta e, per aiutare la lievitazione, fare con il coltello due doppi tagli incrociati.
Lasciare il pane a lievitare per un'ora circa, poi infornarlo nel forno a legna coperto da carta stagnola per 20 minuti circa, togliere la stagnola e proseguire la cottura per altri 15 minuti. Nelle giornate molto umide, potrebbe essere necessario lasciare il pane nel forno aperto per una decina di minuti ancora, sottosopra. Volendo, aggiungere all'impasto una o due patate lessate e schiacciate, diminuendo la quantità di acqua.

Ingredienti per 8 persone

- 4000g di farina
- 65g di lievito di birra
- 60g di sale fino
- zucchero
- olio d'oliva

Ricette simili

- Pane Al Miele
- Pane Integrale
- Focaccia Al Rosmarino
- Panini All'olio
- Focaccia Alla Cipolla

Palitos De Yuca

Antipasto a base di manioca

Ricetta

Fate lessare la manioca in poca acqua. Sbucciatela e schiacciatela in purea.
Aggiungete l'uovo, il burro e il sale e ottenere un impasto sodo ma malleabile e soffice.
Ricavate dall'impasto tanti bastoncini della dimensione di un dito e fateli dorare in abbondante olio bollente.
Scolate su carta assorbente, salate e serviteli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di manioca
- 1 uovo
- 2 cucchiai di burro
- farina di grano
- olio di semi per friggere
- 1/2 cucchiaino di sale

Ricette simili

- Fricieu
- Frittelle Delle Langhe
- Nocciole Fritte
- Pane Al Sesamo
- Panelle (2)

Palline Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio dolce grattugiato

Ricetta

Amalgamate con cura il pangrattato al formaggio grattugiato e impastate il tutto con un po' di olio e l'uovo intero.
Insaporite con sale e noce moscata e mescolate a lungo per amalgamare gli ingredienti finché otterrete un impasto di giusta consistenza.
Ricavate dal composto delle palline che cuocerete per circa dieci minuti in brodo di carne portato a bollore.
Spegnete e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pangrattato
- 200g di formaggio dolce grattugiato
- 1 uovo
- noce moscata
- brodo di carne
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Palline Al Formaggio (2)

Ricette simili

- Supplì (2)
- Cromesqui Al Formaggio
- Olive Ripiene
- Torta Ai Broccoletti
- Schiacciatine Al Formaggio

Palline Al Formaggio (2)

Antipasto a base di formaggio stracchino

Ricetta

Sgusciate le noci e tritate il più finemente possibile i gherigli.
Private della crosta il gorgonzola, dividetelo in pezzetti e mettetelo in una ciotola con lo stracchino e il latte.
Lavorate tutte con una forchetta così da ottenere un composto omogeneo e lasciatelo riposare 10 minuti in frigorifero. Con il composto preparato formate delle palline grosse come nocciole e passatele nel trito di noci come se fosse pangrattato.
Infilate ogni pallina in uno stecchino e servitele come antipasto o con l'aperitivo.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio stracchino
- 70g di formaggio gorgonzola forte
- 100g di noci
- 2 cucchiai di latte

Varianti

- Palline Al Formaggio

Ricette simili

- Mousse Di Gorgonzola
- Crostini Al Gorgonzola (2)
- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi
- Antipasto Di Sedano, Noci E Formaggio
- Crema Di Formaggi Con Noci

Palline Colorate

Antipasto a base di formaggio caprino fresco

Ricetta

Servendovi di un mixer, frullate insieme il formaggio, il latte, il burro e il cipollotto fino ad ottenere un composto cremoso. Subito dopo, con il palmo delle mani, formate tante piccole palline, che lascerete rotolare in parte nella paprica, in parte nel curry e altre nell'erba cipollina sminuzzata. Sistematele su un piatto piano da portata non badando al colore, tenetele in frigorifero almeno 15 minuti prima di servirle.

Ingredienti per 8 persone

- 600g di formaggio caprino fresco
- 5 cucchiai di latte
- 1 cipollotto
- 150g di burro
- 1 mazzetto di erba cipollina
- paprica
- curry

Ricette simili

- Tartine Con Acciughe Marinate
- Focaccia Alle Cipolle
- Uova Arcobaleno
- Antipasto Hawaiano
- Caprino Alla Melagrana

Palline Di Formaggio Fritte

Antipasto a base di formaggio

Ricetta

In una ciotola mescolate insieme il pangrattato col burro sciolto, il formaggio, l'uovo intero il sale e il pepe. Con il composto così amalgamato fate delle palline della grandezza di una noce e poi friggetele poche alla volta in abbondante olio caldo. Sgocciolatele sullo scottex e servitele calde.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di pangrattato
- 1 cucchiaio di burro
- 125g di formaggio olandese grattugiato
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Crocchette Saporite (4)
- Crocchette Saporite (2)
- Schiacciatine Al Formaggio
- Crostoni Al Formaggio
- Tortino Di Spinaci

Palline Di Ricotta Alle Erbe

Antipasto a base di ricotta romana

Ricetta

Passate la ricotta al setaccio, unire la farina, le uova, il parmigiano grattugiato, sale, pepe e 2 cucchiai del trito ottenuto da salvia, prezzemolo, basilico e rosmarino.
Amalgamare bene i prodotti e dall'impasto ricavare delle palline che dovranno essere passate nel pane pesto e fritte nell'olio bollente. Quando avranno una crosticina dorata, toglierle e asciugarle nella carta da cucina.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di ricotta romana
- 20g di farina
- 120g di formaggio parmigiano reggiano
- 2 uova
- sale
- pepe
- pane pesto
- salvia
- rosmarino
- prezzemolo
- basilico
- olio d'oliva

Ricette simili

- Bruschetta Con Lattuga
- Torta Salata Di Ricotta
- Torta Rustica Di Carciofi E Ricotta
- Bignè Al Formaggio
- Crepes Alle Erbe

Palline Di Stracchino

Antipasto a base di stracchino

Ricetta

Mescolare stracchino, uova intere, bicarbonato, sale, formaggio, noce moscata, poi farina fino a quando diventa come una palla.
Fare delle palline, passarle nel pangrattato e friggerle in olio.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di formaggio stracchino
- 2 uova intere
- 3 cucchiai di pangrattato
- noce moscata
- 6 cucchiai di farina
- 1 punta di bicarbonato
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Crocchette Al Formaggio (2)
- Arancini Di Granturco
- Crocchette Di Formaggio
- Sformato Di Formaggio (2)
- Bocconcini Delicati

Pallotte Cacio E Uova

Antipasto a base di formaggio cacio

Ricetta

Versare dentro un recipiente il formaggio, la mollica di pane, l'aglio ed il prezzemolo, le uova e formate un impasto omogeneo.
Lasciare riposare per 10 minuti e formare delle piccole polpette.
Friggere nell'olio d'oliva, scolare e tenere da parte. A parte, fare una salsa di pomodoro a pezzetti versando l'olio d'oliva, la cipolla tagliata a julienne in un tegame possibilmente di terracotta.
Lasciare imbiondire il fondo, versare i pelati, e far cuocere per circa 10 minuti.
Versare le pallotte precedentemente fatte rosolare e continuare la cottura per altri 10 minuti a fuoco lento.
Servire con un filo di olio d'oliva extra vergine crudo.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di formaggio cacio semifresco di vacca o di pecora dolce
- 250g di mollica di pane
- 1 manciata di prezzemolo tritato finemente
- 2 spicchi di aglio tritato finemente
- 7 uova
- 1000g di pomodori pelati
- 30 cl di olio d'oliva
- 1/2 di cipolla
- sale

Ricette simili

- Enchiladas De Pollo
- Insalata Di Testina Di Vitello
- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane (2)
- Involtini Di Tonno
- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane

Pan Bagna' Di Nizza

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Strofinate delicatamente con l'aglio le fette di pane e conditele con l'olio d'oliva.
Sovrapponete sul pane i cetrioli tagliati a rondelle sottili, il pomodoro anch'esso tagliato a rondelle e le acciughe sminuzzate coi capperi.
Servite freddo versando sopra qualche goccia di aceto di vino.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio (tagliate a metà)
- 8 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 spicchio di aglio
- 1 cetriolo
- alcuni di capperi (o olive nere)
- 3 pomodori sodi e maturi
- olio d'oliva

Ricette simili

- Pan Bagna' Ligure
- Antipasto Alla Francese
- Bruschette Piccanti
- Acciugata Estiva (4)
- Acciugata Estiva

Pan Bagna' Ligure

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Disporre le fette di pomodoro su una fetta di pane irrorata d'olio assieme a capperi, cetriolo affettato, filetti d'acciughe e olive nere.

Ingredienti per 4 persone

- alcune fette di pomodoro
- 1 fetta di pane
- olio d'oliva
- alcuni di capperi
- 1 cetriolo
- filetti d'acciughe
- olive nere

Ricette simili

- Pan Bagna' Di Nizza
- Bruschette Piccanti
- Bruschetta Ai Capperi
- Toast Alla Provenzale
- Involtini Saporiti

Pan Bagnato Alla Provenzale

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Mettete le uova in un pentolino con acqua fredda, portate a ebollizione e cuocete per 7 minuti, poi sgusciatele e tagliatele a rondelle.
Preparate un condimento con l'olio, l'aceto, pepe e sale.
Lavate e asciugate i pomodori e tagliateli a fette rotonde.
Pelate e tritate le cipolle.
Sgocciolate il tonno e le acciughe.
Sminuzzate il peperone e il finocchio lavati e mondati.
Tritate l'aglio sbucciato finemente.
Trasferite tutto in un'insalatiera, aggiungete le olive e mescolate.
Tagliate i pani in due nel senso dello spessore, togliete la mollica e bagnate ogni metà con il condimento.
Distribuite sulle basi il ripieno e ricoprite con la calotta.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pani rotondi
- 12 di filetti d'acciughe
- 3 pomodori
- 2 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperone verde
- 1 finocchio grande
- 12 di olive verdi snocciolate
- 12 di olive nere snocciolate
- 200g di tonno al naturale
- 2 uova
- 4 cucchiai di aceto di vino
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Crema Di Tonno Alla Casablanca
- Tortine Ripiene (2)
- Pissaladière
- Torta Rustica Di Verdure

Pan De Queijo

Antipasto a base di uova

Ricetta

Si può fare anche nel frullatore (se abbastanza grande e potente), oppure con le fruste elettriche.
Sbattere bene le uova con l'olio, il formaggio grattugiato e circa un cucchiaino di sale.
Aggiungere il latte e la farina mescolando bene. L'impasto deve risultare una crema, che va messa in stampini, riempiendoli per metà (si devono gonfiare durante la cottura). Si passa poi in forno caldo (circa 200-220 gradi) per una mezz'ora circa. Il trucco di questa ricetta sta nel preparare l'impasto in un luogo senza correnti d'aria (e non aprire il forno durante la cottura).

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova
- 250g di formaggio stagionato grattugiato
- 4 cucchiai di olio di semi
- 1 tazza di fecola di patate
- 3 tazze di farina
- 1 tazza di latte
- sale

Ricette simili

- Crocchette Di Formaggio
- Tartra
- Pudding Di Formaggio (3)
- Antipasto Di Bianchetti
- Crostoni Di Pancarré Al Gouda

Pancarré

Antipasto a base di farina

Ricetta

E' il tipico pane per sandwich, tartine, toast. Insomma, per lo spuntino veloce. Di tradizione anglosassone, il pancarré è confezionato nella sua tipica forma a parallelepipedo. Lo si può trovare anche già affettato, cioè pronto per uno snack. L'impasto è da effettuarsi possibilmente su tuffante per 20 minuti. Con la spirale, invece, i tempi sono i seguenti: 5 minuti alla prima velocità, 12 minuti alla seconda velocità.
Cilindrare molto bene la pasta e stabilire il peso a seconda degli stampi disponibili.
Sistemare la pasta sugli stampi sino ad un centimetro sotto il bordo superiore dello stampo; lasciarla lievitare negli stessi per circa 40 minuti. Un miglior risultato, in particolare nella mollica, si può ottenere preformando un filone da collocare longitudinalmente nella cassetta o più filoncini da inserire trasversalmente. Nel caso il pane dopo la cottura sia affettato e venduto confezionato è opportuno aggiungere all'impasto un additivo anti-muffa o, in alternativa, una spruzzata di alcool etilico. Possibilmente deve avvenire su forno rotativo a 200 gradi per una durata vicina a 50 minuti. A fine cottura levare i filoni di pane dagli stampi e lasciare asciugare il prodotto sino al giorno seguente; solo rispettando questi tempi il pane in cassetta può essere tranquillamente tagliato e mangiato.

Ingredienti per 40 persone

- 10000g di farina tipo 00
- 500 cl di acqua
- 150g di lievito di birra
- 200g di sale
- 450g di strutto
- 100g di malto
- 100g di miglioratore (se disponibile)

Varianti

- Pancarré (2)
- Pancarré Campagnolo
- Pancarré Con Il Burro Ai Gamberetti
- Pancarré Con Il Burro Al Caviale
- Pancarré Con Il Burro Al Curry
- Pancarré Con Il Burro Al Dragoncello
- Pancarré Con Il Burro Al Groviera
- Pancarré Con Il Burro Al Rafano
- Pancarré Con Il Burro Al Salmone
- Pancarré Con Il Burro Al Tonnè
- Pancarré Con Il Burro All'acciuga
- Pancarré Con Il Burro All'acciuga (2)
- Pancarré Con Il Burro All'aglio
- Pancarré Con Il Burro All'erba Cipollina
- Pancarré Con Il Burro Alla Maria

Ricette simili

- Piadina Romagnola
- Pane Ferrarese
- Grissini
- Casatiello Salato
- Rosette

Pancarré (2)

Antipasto a base di farina

Ricetta

Disponete la farina a fontana, mettetevi il sale, il burro fuso e l'olio e il lievito sciolto in acqua tiepida.
Impastate aiutandovi con altra acqua tiepida e lavorate fino ad ottenere una pasta liscia. Ora disponetela in una terrina, copritela con un panno e fatela lievitare per 1 ora. Quando avrà raddoppiato il suo volume trasferitela in uno stampo rettangolare unto e infarinato.
Infornate a temperatura media per mezz'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 30g di lievito di birra
- 100g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale fino
- acqua tiepida

Varianti

- Pancarré
- Pancarré Campagnolo
- Pancarré Con Il Burro Ai Gamberetti
- Pancarré Con Il Burro Al Caviale
- Pancarré Con Il Burro Al Curry
- Pancarré Con Il Burro Al Dragoncello
- Pancarré Con Il Burro Al Groviera
- Pancarré Con Il Burro Al Rafano
- Pancarré Con Il Burro Al Salmone
- Pancarré Con Il Burro Al Tonnè
- Pancarré Con Il Burro All'acciuga
- Pancarré Con Il Burro All'acciuga (2)
- Pancarré Con Il Burro All'aglio
- Pancarré Con Il Burro All'erba Cipollina
- Pancarré Con Il Burro Alla Maria

Ricette simili

- Pane Comune
- Focaccia Del Sabato
- Focaccia Con Le Patate
- Focaccia Alla Cipolla
- Focaccia

Pancarré Campagnolo

Antipasto a base di pancarré

Ricetta

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.
Private il pane della crosta.
Tritate grossolanamente i gherigli.
Sbriciolate il formaggio in una ciotola, unite la metà dei gherigli, il burro tagliato a pezzetti e abbondante pepe.
Mescolate bene. Poi lavate e asciugate accuratamente l'insalata e i chicchi d'uva e tagliate questi ultimi a metà. A questo punto pepateli leggermente. Per ogni sandwich, spalmate tre fette di pane con un velo di composto al formaggio. Su una fetta ponete poi l'insalata, sull'altra i chicchi d'uva e sull'ultima i gherigli rimasti.
Sovrapponete quindi le tre fette di pane. Volendo potete sostituire i chicchi d'uva con qualche fico fresco, tagliato a metà e pepato.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fette di pancarré
- 150g di formaggio roquefort
- 50g di burro
- 100g di gherigli di noci
- 4 cespi di insalata amara croccante
- 1 grappolo di uva
- pepe

Ricette simili

- Tartine Al Formaggio E Brandy (3)
- Tartine Al Roquefort
- Polpette Alle Noci
- Mousse Di Gorgonzola
- Mele Fantasia

Pancarré Con Il Burro Ai Gamberetti

Antipasto a base di burro

Ricetta

Lessate 50 g di gamberetti in acqua salata. Lasciateli raffreddare dopo averli scolati e pestateli, guscio compreso, in un mortaio. Passateli nel passaverdure ed uniteli a 50 g di burro ammorbidito, aggiungendo sale e pepe.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di gamberetti
- sale
- 50g di burro ammorbidito
- pepe
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Ai Gamberetti
- Pancarré Con Il Burro Azzurro
- Pancarré Con Il Burro All'erba Cipollina
- Pancarré Con Il Burro Al Dragoncello
- Pancarré Con Il Burro Al Groviera

Pancarré Con Il Burro Al Caviale

Antipasto a base di burro

Ricetta

Lasciate ammorbidire 100 g di burro ed amalgamatelo molto delicatamente con 80 g di caviale.
Potete unire alcune gocce di succo di limone.
Stendere la salsa ottenuta sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro
- 80g di caviale
- alcune gocce di succo di limone (facoltativo)
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Caviale A Gogò
- Tartine Con Il Burro Al Caviale
- Crackers Con Il Burro Al Caviale
- Canapè Al Burro Di Caviale
- Crostini Con Il Caviale

Pancarré Con Il Burro Al Curry

Antipasto a base di burro

Ricetta

Aggiungete al burro ammorbidito un po' di sale e il curry nelle proporzioni desiderate dal vostro gusto.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- burro ammorbidito
- sale
- curry in polvere
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Al Curry
- Crostini Filanti Ai Wurstel
- Pancarré Con Il Burro Ai Gamberetti
- Pancarré Con Il Burro All'erba Cipollina
- Pancarré Con Il Burro Azzurro

Pancarré Con Il Burro Al Dragoncello

Antipasto a base di burro

Ricetta

Amalgamate a 100 g di burro ammorbidito 1 pugno di dragoncello lessato per qualche minuto in acqua salata e tritato finemente.
Unite del pepe nero macinato fresco.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro ammorbidito
- 1 pugno di dragoncello
- sale
- pepe nero macinato fresco
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Al Dragoncello
- Pancarré Con Il Burro Al Salmone
- Pane Con Il Burro Al Salmone
- Pancarré Con Il Burro Giallo
- Pancarré Con Il Burro Giallo (4)

Pancarré Con Il Burro Al Groviera

Antipasto a base di burro

Ricetta

Amalgamate a 100 g di burro ammorbidito 100 g di groviera grattugiato, 2 cucchiai di panna e 1 pizzico di cumino.
Unite il sale e il pepe a piacere e mescolate sino ad ottenere un composto cremoso.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro ammorbidito
- 100g di formaggio groviera grattugiato
- 2 cucchiai di panna
- 1 pizzico di cumino
- sale
- pepe
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Al Groviera
- Crostini Con Il Pompelmo
- Pancarré Con Il Burro Alla Paprica
- Crostini Filanti Ai Wurstel
- Bastoncini Di Formaggio

Pancarré Con Il Burro Al Rafano

Antipasto a base di burro

Ricetta

Grattugiate 25 g di rafano ed amalgamatelo a 125 g di burro, mescolando con cura affinché gli ingredienti si amalgamino bene.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 25g di rafano
- 125g di burro
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Tartine Di Salame
- Dip Al Gorgonzola
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Pane Con Il Burro Al Rafano
- Sfogliatine Con Rafano E Wurstel

Pancarré Con Il Burro Al Salmone

Antipasto a base di burro

Ricetta

Tritate finemente 50 g di salmone affumicato ed amalgamatelo con 125 g di burro ammorbidito, unendo alcune gocce di succo di limone e un po' di pepe macinato fresco.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di salmone affumicato
- 125g di burro ammorbidito
- alcune gocce di succo di limone
- pepe macinato fresco
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Al Salmone
- Pancarré Con Il Burro Al Dragoncello
- Storione E Salmone A Listarelle
- Tramezzino Raffinato
- Tartine Al Salmone (2)

Pancarré Con Il Burro Al Tonnè

Antipasto a base di burro

Ricetta

Mettete nel frullatore 50 g di tonno sott'olio con 1 cucchiaino di prezzemolo tritato e 1 cipollotto fresco tagliato sottile.
Aggiungete al composto ottenuto 100 g di burro, mescolate con cura a lungo prima di aggiustare questa crema profumata con sale e pepe a piacere.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di tonno sott'olio
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cipollotto fresco tagliato sottile
- 100g di burro
- sale
- pepe
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Al Tonnè
- Crostini Tonno E Basilico
- Involtini Di Tonno
- Bruschetta Con Prosciutto E Melone
- Antipasto Speedy

Pancarré Con Il Burro All'acciuga

Antipasto a base di burro

Ricetta

Lavate accuratamente 2 acciughe diliscate, asciugatele e spappolatele nel mortaio.
Aggiungete 50 g di burro a pezzetti, unendo alcune gocce di succo di limone e un po' di pepe, sino ad ottenere una salsa omogenea.
Stendete la salsa sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 2 acciughe diliscate
- 50g di burro a pezzetti
- alcune gocce di succo di limone
- pepe
- alcune fette di pancarré

Varianti

- Pancarré Con Il Burro All'acciuga (2)

Ricette simili

- Pane Con Il Burro All'acciuga
- Crostini Napoletani
- Crostini Con Alici
- Pancarré Con Il Burro All'aglio
- Focaccia Con Le Acciughe

Pancarré Con Il Burro All'acciuga (2)

Antipasto a base di burro

Ricetta

Aggiungete 50 g di burro a pezzetti a 2 cucchiaini di pasta d'acciughe, unendo alcune gocce di succo di limone e un po' di pepe, sino ad ottenere una salsa omogenea.
Stendete la salsa sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cucchiaini di pasta d'acciughe
- 50g di burro a pezzetti
- alcune gocce di succo di limone
- pepe
- alcune fette di pancarré

Varianti

- Pancarré Con Il Burro All'acciuga

Ricette simili

- Pane Con Il Burro All'acciuga (2)
- Tramezzini Al Tartufo Bianco
- Canapè Ai Carciofini
- Pancarré Con Il Burro All'aglio
- Crostini Alla Romana

Pancarré Con Il Burro All'aglio

Antipasto a base di burro

Ricetta

Sbucciate 4 spicchi d'aglio, fateli bollire per 10 minuti mettendoli a freddo in acqua salata. Asciugateli e lavorateli nel mortaio aggiungendo 50 g di burro a pezzetti ed un poco di sale.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 4 spicchi di aglio
- sale
- 50g di burro a pezzetti
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro All'acciuga
- Pancarré Con Il Burro All'acciuga (2)
- Pane Con Il Burro All'aglio
- Creme Di Robiola Insaporite
- Crostini Al Tartufo

Pancarré Con Il Burro All'erba Cipollina

Antipasto a base di burro

Ricetta

Tritate finemente l'erba cipollina ed aggiungetela al burro ammorbidito con sale e pepe, mescolando sino ad ottenere una crema che porrete in frigo per qualche minuto prima di spalmarla sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- erba cipollina
- burro ammorbidito
- sale
- pepe
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pane Con Il Burro All'erba Cipollina
- Tartine Bicolore Di Frittatine
- Tartine All'avocado
- Canapè Al Formaggio
- Pancarré Con Il Burro Ai Gamberetti

Pancarré Con Il Burro Alla Maria

Antipasto a base di burro

Ricetta

Amalgamate 100 g di zucchero con 4 tuorli d'uova sode, 2 acciughe tritate finemente, 20 g di capperi e un po' di prezzemolo.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro ammorbidito
- 4 tuorli di uova sode
- 2 acciughe tritate finemente
- 20g di capperi
- prezzemolo
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Alla Maria
- Sardine All'olio Per Antipasto
- Canapè Piccanti
- Pancarré Con Il Burro Piccantino
- Pane Con Il Burro Piccantino

Pancarré Con Il Burro Alla Paprica

Antipasto a base di burro

Ricetta

Mescolate a 80 g di burro ammorbidito 100 g di gorgonzola dolce e 2 cucchiai di panna in modo da ottenere una crema omogenea alla quale aggiungerete 1 cucchiaino di paprica dolce.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 80g di burro ammorbidito
- 100g di formaggio gorgonzola dolce
- 2 cucchiai di panna
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Alla Paprica
- Sedano Al Gorgonzola (2)
- Vol-au-vent Ai Formaggi
- Dip Al Gorgonzola
- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi

Pancarré Con Il Burro Alla Senape

Antipasto a base di burro

Ricetta

Mescolate 1 cucchiaino di senape dolce e 1 cucchiaino di senape forte ed amalgamateli a 80 g di burro ammorbidito, mescolando con delicatezza.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaino di senape dolce
- 1 cucchiaino di senape forte
- 80g di burro ammorbidito
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Alla Senape
- Crostini Filanti Ai Wurstel
- Pancarré Con Il Burro Alla Paprica
- Croque Monsieur
- Tartine Alle Uova Sode

Pancarré Con Il Burro Ammorbidito

Antipasto a base di burro

Ricetta

Ammorbidite il burro con una spatolina di legno fino a renderlo cremoso.
Spalmate il burro sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- burro
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Al Rafano
- Tartine Alla Bottarga
- Crostini Con Il Caviale
- Pancarré Con Il Burro All'aglio
- Lasagne Di Nonna Annita

Pancarré Con Il Burro Azzurro

Antipasto a base di burro

Ricetta

Mescolate 100 g di burro ammorbidito con 3 sardine sott'olio sminuzzate con i rebbi di una forchetta, aggiungendo un po' di sale e di pepe.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro ammorbidito
- 3 sardine sott'olio
- sale
- pepe
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Azzurro
- Sardine All'olio Per Antipasto
- Pancarré Con Il Burro Ai Gamberetti
- Pancarré Con Il Burro All'erba Cipollina
- Pancarré Con Il Burro Al Dragoncello

Pancarré Con Il Burro Giallo

Antipasto a base di burro

Ricetta

Schiacciate 3 tuorli d'uovo con 100 g di burro, 1 pizzico di sale e un po' di pepe bianco macinato fresco.
Mescolate con delicatezza prima di spalmare sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 3 tuorli d'uovo
- 100g di burro
- 1 pizzico di sale
- pepe bianco macinato fresco
- alcune fette di pancarré

Varianti

- Pancarré Con Il Burro Giallo (2)
- Pancarré Con Il Burro Giallo (3)
- Pancarré Con Il Burro Giallo (4)

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Giallo
- Pane Con Il Burro Giallo (4)
- Pane Con Il Burro Giallo (3)
- Pane Con Il Burro Giallo (2)
- Pancarré Con Il Burro Al Dragoncello

Pancarré Con Il Burro Giallo (2)

Antipasto a base di burro

Ricetta

Schiacciate 3 tuorli d'uovo con 100 g di burro, 1 pizzico di sale, un po' di prezzemolo tritato finemente e un po' di pepe bianco macinato fresco.
Mescolate con delicatezza prima di spalmare sul pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 3 tuorli d'uovo
- 100g di burro
- 1 pizzico di sale
- pepe bianco macinato fresco
- prezzemolo tritato finemente
- alcune fette di pancarré

Varianti

- Pancarré Con Il Burro Giallo
- Pancarré Con Il Burro Giallo (3)
- Pancarré Con Il Burro Giallo (4)

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Giallo (2)
- Pane Con Il Burro Giallo
- Pane Con Il Burro Giallo (4)
- Pane Con Il Burro Giallo (3)
- Pancarré Con Il Burro Alla Maria

Pancarré Con Il Burro Giallo (3)

Antipasto a base di burro

Ricetta

Schiacciate 3 tuorli d'uovo con 100 g di burro, 1 pizzico di sale, un po' di succo d'aglio e un po' di pepe bianco macinato fresco.
Mescolate con delicatezza prima di spalmare sul pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 3 tuorli d'uovo
- 100g di burro
- 1 pizzico di sale
- pepe bianco macinato fresco
- succo d'aglio
- alcune fette di pancarré

Varianti

- Pancarré Con Il Burro Giallo
- Pancarré Con Il Burro Giallo (2)
- Pancarré Con Il Burro Giallo (4)

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Giallo (3)
- Pane Con Il Burro Giallo
- Pane Con Il Burro Giallo (4)
- Pane Con Il Burro Giallo (2)
- Pancarré Con Il Burro Al Salmone

Pancarré Con Il Burro Giallo (4)

Antipasto a base di burro

Ricetta

Schiacciate 3 tuorli d'uovo con 100 g di burro, 1 pizzico di sale, alcune gocce di tabasco e un po' di pepe bianco macinato fresco.
Mescolate con delicatezza prima di spalmare sul pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 3 tuorli d'uovo
- 100g di burro
- 1 pizzico di sale
- pepe bianco macinato fresco
- alcune gocce di tabasco
- alcune fette di pancarré

Varianti

- Pancarré Con Il Burro Giallo
- Pancarré Con Il Burro Giallo (2)
- Pancarré Con Il Burro Giallo (3)

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Giallo (4)
- Pane Con Il Burro Giallo
- Pane Con Il Burro Giallo (3)
- Pane Con Il Burro Giallo (2)
- Ostriche Alla Mornay

Pancarré Con Il Burro Piccantino

Antipasto a base di burro

Ricetta

Amalgamate 100 g di burro ammorbidito con 25 g di cetriolini tritati finemente, 25 g di capperi, 1 cucchiaino di pasta d'acciughe e 1 cucchiaino di prezzemolo tritato.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro ammorbidito
- 25g di cetriolini tritati finemente
- 25g di capperi
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Piccantino
- Pancarré Con Il Burro Alla Maria
- Sardine All'olio Per Antipasto
- Tramezzini Millecolori
- Pane Con Il Burro Alla Maria

Pancarré Con Il Burro Rosa

Antipasto a base di burro

Ricetta

Mescolate al burro ammorbidito alcuni cucchiai di salsa ketchup, un po' di tabasco, alcune gocce di salsa Worcester e un pizzico di sale.
Mescolate sino ad ottenere una crema morbida che stenderete sulle fette di pancarré.

Ingredienti per 4 persone

- burro ammorbidito
- alcuni cucchiai di salsa ketchup
- tabasco
- alcune gocce di salsa worcester
- 1 pizzico di sale
- alcune fette di pancarré

Ricette simili

- Pane Con Il Burro Rosa
- Cocktail Di Scampi (4)
- Spiedini Vegetariani (2)
- Cocktail Di Astice
- Canapè Assortiti Al Salmone

Pancarré Fatto In Casa

Antipasto a base di farina

Ricetta

Impastare il burro morbido con poca farina, a parte impastare la rimanente farina con il lievito, il latte e acqua tiepida, lasciarlo lievitare 20 minuti.
Incorporare il panetto di burro e il sale, lavorandoli bene, lasciare lievitare per 1 ora.
Riempire lo stampo con coperchio imburrati, far lievitare nuovamente fino al riempimento, chiudere e cuocere in forno per 30-35 minuti a 180-200 gradi.
Lasciare raffreddare e sformare.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di farina
- 50g di lievito di birra fresco
- 300g di latte
- poca di acqua
- 100g di burro
- sale

Ricette simili

- Focaccine Di Patate
- Pane
- Focaccia All'olio
- Focaccia Con Le Cipolle
- Piadina Romagnola

Pandorato

Antipasto a base di uova

Ricetta

Imburrate una pirofila, sistematevi uno strato di fette di pane passate nelle uova e nel latte sbattuti insieme e salati.
Cospargete con la groviera grattugiata e il prosciutto tritato.
Coprite con l'altro pane e versate sopra il miscuglio di latte e uova.
Cospargete di fiocchetti di burro.
Cuocete in forno caldo a 180 gradi fino a doratura

Ingredienti per 4 persone

- 10 fette di pane in cassetta
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- 50g di burro
- 120g di prosciutto cotto
- 50g di formaggio groviera
- sale

Ricette simili

- Tramezzini Di Pollo
- Crostone All'uovo E Prosciutto
- Pane A Cassetta
- Tartine Di Tom E Gerry
- Tartine Al Groviera

Pane

Antipasto a base di farina

Ricetta

Metti l'acqua in una tazza e fai sciogliere il lievito di birra e aggiungi 1 cucchiaino di zucchero. Lasci riposare per 5 minuti, intanto metti la farina in un contenitore abbastanza grande, aggiungi il sale e mescoli, aggiungi l'olio quindi l'acqua con il lievito e impasti bene. Se vedi che dopo un po' che impasti continua ad attaccarsi la pasta alle dita metti un po' di farina poi continui a impastare il tutto su un piano fino a che ti risulta una bella pasta liscia. Rimetti la pasta nel contenitore pulito (deve essere grande, altrimenti non lievita!) e copri con un tovagliolo. Lasci lievitare almeno 2 ore. Prendi una teglia grande, metti o un po' di olio oppure la carta da forno. Prendi la pasta lievitata, impastala di nuovo e fai delle palline grandi poco più di una noce, schiacciale un po' e mettile nella teglia distanti fra loro. Metti la teglia con tutte le palline nel forno e lascia lievitare nuovamente per almeno 1 ora, meglio se 2. Vedi che la pasta raddoppia nuovamente. Togli la teglia dal forno. Scalda il forno a 200-220 gradi, inforna il pane (se lo vuoi bello dorato sopra spalma un po' di olio sulla superficie) e lascialo cuocere finché non vedrai che diventa rosa. Con il mio forno ventilato impiega 10-15 minuti al massimo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 30g di olio d'oliva
- 220g di acqua
- 50g di lievito di birra fresco
- sale
- 1 cucchiaino di zucchero

Varianti

- Pane A Cassetta
- Pane Al Finocchietto
- Pane Al Miele
- Pane Al Sesamo
- Pane Alle Erbe Aromatiche
- Pane Alle Olive
- Pane Aromatico
- Pane Bolognese
- Pane Comune
- Pane Con Frittatine
- Pane Con Il Burro Ai Gamberetti
- Pane Con Il Burro Al Curry
- Pane Con Il Burro Al Dragoncello
- Pane Con Il Burro Al Groviera
- Pane Con Il Burro Al Rafano

Ricette simili

- Focaccia All'olio
- Focaccia Con Le Cipolle
- Focaccine Di Patate
- Pancarré Fatto In Casa
- Focaccia Del Sabato

Pane A Cassetta

Antipasto a base di burro

Ricetta

Togliete la crosta al pane lasciando quella inferiore; tagliatelo orizzontalmente in quattro fette di uguale spessore; spalmatele tutte, da una sola parte con 70 g di burro ammorbidito e leggermente salato. A parte, lavorate il restante burro con la maionese e dividete la crema ottenuta in tre parti. Mescolatene una con le uova strapazzate, una con il prosciutto e l'altra con il prezzemolo. Spalmatene ognuna su una fetta di pane e ricomponetele 'a cassetta'.
Premete leggermente, avvolgete in carta oleata e tenete in frigorifero fino al momento della partenza

Ingredienti per 8 persone

- 1 pane a cassetta di 1000 g
- 150g di burro
- 2 uova strapazzate
- 100g di prosciutto cotto tritato
- 50g di prezzemolo tritato
- 1 vasetto di maionese
- sale

Ricette simili

- Tramezzini Millecolori
- Pandorato
- Crostoni Alle Acciughe
- Vaschette Agli Asparagi
- Pomodori Ripieni Con Prosciutto

Pane Al Finocchietto

Antipasto a base di farina

Ricetta

Disponete la farina a fontana, unitevi il lievito sciolto in acqua tiepida e sale e impastate con l'aiuto della birra. Piano piano incorporatevi i semi di finocchio e la buccia dell'arancia. Quando l'impasto sarà compatto dategli forma ed infornate per circa 20-30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 30g di lievito di birra
- 20g di semi di finocchio
- 2 bicchieri di birra
- 1 arancia (scorza grattugiata)
- sale

Ricette simili

- Pane Di Segale (2)
- Pane Alle Erbe Aromatiche
- Pane Di Patate Alle Erbe
- Focaccia Ai Semi Di Papavero
- Focaccia Alle Patate

Pane Al Miele

Antipasto a base di miele

Ricetta

In un bicchiere di acqua tiepida sciogliete il lievito insieme allo zucchero. Intanto fate intiepidire la panna e, in una terrina, mescolatela al miele, a un pizzico di sale e a un quarto della farina.
Aggiungete, ora il bicchiere col lievito è il resto della farina a pioggia, lavorando energicamente.
Coprite il recipiente con un panno pulito e fatelo riposare per mezz'ora. Trascorso questo tempo lavorate l'impasto sulla spianatoia per qualche minuto, dategli la forma che desiderate e mettetelo in una teglia unta, coprite ancora e fate lievitare fino a che raddoppia di volume. A questo punto mettete in forno a temperatura massima per il primo quarto d'ora e poi abbassate e fate cuocere per mezz'ora. Appena sfornato spennellate la superficie con del miele liquido.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 30g di lievito di birra
- 6 cucchiai di miele
- 2 bicchieri di panna acida
- 1 cucchiaio di zucchero
- sale fino

Ricette simili

- Panini Al Latte (2)
- Pagnotte
- Pane Integrale
- Focaccia
- Pane Comune

Pane Al Sesamo

Antipasto a base di sesamo

Ricetta

Sciogliete il lievito con poca acqua tiepida.
Setacciate le farine sulla spianatoia, unite il germe di grano con un pizzico di sale.
Versate il lievito e impastate unendo l'acqua tiepida necessaria per ottenere una pasta omogenea.
Lavorate l'impasto per 20 minuti e formate una palla. Copritela con un telo e fatela lievitare per 45 minuti in un luogo riparato. Impastatela per 10 minuti e fate delle pagnotte che inciderete sulla superficie. Copritele e fatele lievitare per 20 minuti. Spennellatele di albume e cospargetele di semi di sesamo. Cuocetele in forno già caldo, a 160 gradi, per 40-45 minuti (se dovessero colorire troppo, copritele con un foglio di alluminio.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di farina di farro
- 100g di farina di grano duro
- 50g di germe di grano
- 25g di lievito di birra
- 2 cucchiai di semi di sesamo
- 1 albume d'uovo sbattuto leggermente
- sale

Ricette simili

- Ciabattine
- Carasau
- Panini Di Mais
- Pane Pugliese
- Girelle E Panini Al Formaggio

Pane Alle Erbe Aromatiche

Antipasto a base di farina

Ricetta

Sciogliete il lievito con lo zucchero in 50 millilitri di acqua tiepida.
Lasciate agire per 15 minuti, mescolando ogni tanto finché non compare un'abbondante schiuma.
Setacciate la farina in una terrina larga, disponetela a fontana e versatevi il lievito disciolto, i semi di finocchio, il sale, il prezzemolo ed il timo finemente tritati.
Amalgamate il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte, 100 millilitri di acqua tiepida e l'olio.
Lavorate l'impasto sul piano del tavolo per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo.
Rimettete l'impasto nella terrina infarinata e cospargete di farina la superficie, quindi copritelo con un canovaccio asciutto e ponetelo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando aumenterà di volume (50 minuti circa).
Togliete delicatamente l'impasto dalla terrina (si sgonfierà) e trasferitelo su una placca da forno coperta da carta forno (o imburrata), formando con le mani un pane ovale lungo circa 26 centimetri.
Cuocete nella parte inferiore del forno preriscaldato a 180-200 gradi per 50 minuti circa, spennellate il pane con dell'acqua tiepida, quindi proseguite la cottura per altri 5 minuti. Durante la cottura ponete nel forno una ciotolina, resistente al calore, piena d'acqua.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 10g di semi di finocchio
- 1 bustina di lievito di birra granulare
- 10g di prezzemolo
- 5g di timo
- 15 cl di latte
- 1 cucchiaino di zucchero
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 10g di sale

Ricette simili

- Pane Di Patate Alle Erbe
- Pane Al Finocchietto
- Champignon Alla Greca
- Pane Di Segale (2)
- Grissini Casalinghi

Pane Alle Olive

Antipasto a base di olive verdi

Ricetta

Disponete la farina a fontana e versatevi nel centro il lievito sciolto in poca acqua calda, l'olio e un pizzico di sale.
Impastate fino a ottenere una massa liscia ed elastica, avvolgetela in un telo e lasciatela lievitare.
Lavorate di nuovo l'impasto, allargatelo, distribuite sopra le olive tagliate a metà, impastate di nuovo e fate ancora lievitare.
Date alla pasta la forma di una pagnotta schiacciata e cuocete nel forno a 200 gradi per circa 40 minuti

Ingredienti per 8 persone

- 700g di farina
- 30g di lievito di birra
- 80g di olio d'oliva
- 20g di olive verdi snocciolate
- sale

Ricette simili

- Focaccia Aromatica
- Focaccia Alle Patate
- Pizza Ai Frutti Di Mare
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Pan Bagnato Alla Provenzale

Pane Aromatico

Antipasto a base di farina

Ricetta

Disponete sul tavolo la farina a fontana. Scioglietevi al centro il lievito in acqua tiepida e salata, aggiungete le spezie, la sugna, gli albumi e il latte ed impastate energicamente per almeno 15-20 minuti. **Sistemate** l'impasto in una teglia, spennellate la superficie con i tuorli ed infornate nel forno preriscaldato a temperatura media e cuocete fino a che la sua crosta diventa dorata e croccante.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 15g di lievito di birra
- 50g di strutto
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- prezzemolo tritato
- timo
- noce moscata
- sale fino

Ricette simili

- Panini Al Latte (2)
- Panini All'olio
- Panzerotti Alla Meridionale
- Pane Integrale
- Pane Di Patate Alle Erbe

Pane Bolognese

Antipasto a base di farina

Ricetta

E' bene usare un tagliere, ma anche il piano del tavolo di cucina va ben purché è ben pulito.
Formare con la farina una specie di montagnozzo con la cima come quella di un vulcano. Lì dentro metterci il lievito che avrete già fatto sciogliere in un mezzo bicchiere d'acqua caldina (non bollente), il sale e l'olio.
Impastate bene in modo che tutta la farina si inglobi formando una massa morbida. Man mano che la impastate aggiungete acqua tiepida (tenetela in un tegame vicino a voi) in modo da raggiungere la consistenza giusta. La palla di pane deve stare insieme ed avere elasticità. Fatto questo mettete l'impasto in una teglia e coprite con un telo.
Collocate il tutto vicino a un termosifone o avvolgete la teglia con un panno. Sorvegliate; quando vedrete che la palla ha lievitato i casi sono due: se volete un pane molto alto e di mollica morbida, riportate la palla sul tavolo e lavoratela ancora come la prima volta per poi rimettere il tutto a rilievitare. Altrimenti collocate l'impasto in una teglia che avrete già unto d'olio.
Infornare a forno caldo (circa 150 gradi ma varia da forno a forno.
Imparate a tentativi). Numerose le possibili varianti. Sull'impasto potete spennellare del rosso d' uovo (quando infornate) oppure inserire nell'impasto dadini di prosciutto crudo, pezzetti di olive nere, cipolla affettata fine e cotta leggemente a tegame con un po' d'olio e vino bianco, ecc.
Sfornate quando vedete che il pane ha assunto un color biondo carico.
Potete anche prepararne una certa quantità da conservare in surgelatore. In questo caso togliete dal forno un po' prima quando avrà appena cominciato a prendere colore. Quando lo toglierete dal surgelatore, prima di mettere in forno ben caldo bagnate leggermente sotto al rubinetto.

Ingredienti per 4 persone

- farina 0
- acqua
- lievito di birra
- 1 pizzico di sale
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Focaccia All'olio
- Focaccia Con Le Cipolle
- Focaccia Di Patate (3)
- Focaccia Al Formaggio
- Panzerotto Verace (2)

Pane, Burro E Marmellata

Antipasto a base di burro

Ricetta

Mettere sul pane prima il burro e poi la marmellata.

Ingredienti per 1 persona

- 1 fetta di pane casereccio
- burro
- marmellata

Ricette simili

- Pane, Burro E Sale
- Smoerrebroed
- Crostini Al Rafano
- Bruschetta Alla Bismark
- Bruschette Al Gorgonzola

Pane, Burro E Sale

Antipasto a base di burro

Ricetta

Mettere sul pane il burro e il sale.

Ingredienti per 1 persona

- 1 fetta di pane casereccio
- burro
- sale

Ricette simili

- Pane, Burro E Marmellata
- Crostini Al Rafano
- Bruschetta Alla Bismark
- Sandwich Alle Sardine
- Bruschette Al Gorgonzola

Pane Comune

Antipasto a base di farina

Ricetta

Disponete sul tavolo la farina a fontana.
Sciogliete il lievito in acqua tiepida e salata e versatelo al centro, cominciate ad impastare aiutandovi con altra acqua tiepida. Ora dovrete impegnare tutta la vostra energia per lavorare bene l'impasto, dovrete farlo per almeno 15-20 minuti. Ora disponetelo in una terrina infarinata, copritelo con un panno e mettetelo a lievitare in un luogo caldo per 2-3 ore. Quando la pasta avrà raddoppiato il suo volume potrete prenderla con le mani inumidite e dargli la forma che desiderate. Infornatela nel forno preriscaldato e cuocete fino a che la sua crosta diventa dorata e croccante.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 30g di lievito di birra
- sale fino
- acqua tiepida

Ricette simili

- Pancarré (2)
- Focaccia
- Focaccia Del Sabato
- Focaccia Con Le Patate
- Focaccia Alla Cipolla

Pane Con Frittatine

Antipasto a base di uova

Ricetta

In una terrina sbattete le uova con una forchetta per qualche minuto e amalgamate con un cucchiaio di latte e un pizzico di sale e pepe.
Dividete il composto in tre scodelle e preparate tre frittatine diverse. Nella prima scodella aromatizzate le uova con prezzemolo e succo d'aglio, nella seconda aggiungete la menta e la maggiorana, nella terza la paprica e l'origano.
Sovrapponete le frittatine nel pane.

Ingredienti per 1 persona

- 1 pane francese
- 2 uova
- prezzemolo
- menta
- maggiorana
- paprica
- origano
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di latte
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Uova Arcobaleno
- Marinata Di Aringhe
- Uova Ripiene
- Panino Con Frittata Alle Erbe
- Uova Allo Yogurth

Pane Con Il Burro Ai Gamberetti

Antipasto a base di burro

Ricetta

Lessate 50 g di gamberetti in acqua salata. Lasciateli raffreddare dopo averli scolati e pestateli, guscio compreso, in un mortaio. Passateli nel passaverdure ed uniteli a 50 g di burro ammorbidito, aggiungendo sale e pepe.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di gamberetti
- sale
- 50g di burro ammorbidito
- pepe
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Ai Gamberetti
- Pane Con Il Burro Azzurro
- Pane Con Il Burro All'erba Cipollina
- Pane Con Il Burro Al Dragoncello
- Pane Con Il Burro Al Groviera

Pane Con Il Burro Al Curry

Antipasto a base di burro

Ricetta

Aggiungete al burro ammorbidito un po' di sale e il curry nelle proporzioni desiderate dal vostro gusto.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- burro ammorbidito
- sale
- curry in polvere
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Al Curry
- Pane Con Il Burro Ai Gamberetti
- Pane Con Il Burro All'erba Cipollina
- Pane Con Il Burro Azzurro
- Pane Con Il Burro Al Dragoncello

Pane Con Il Burro Al Dragoncello

Antipasto a base di burro

Ricetta

Amalgamate a 100 g di burro ammorbidito 1 pugno di dragoncello lessato per qualche minuto in acqua salata e tritato finemente.
Unite del pepe nero macinato fresco.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro ammorbidito
- 1 pugno di dragoncello
- sale
- pepe nero macinato fresco
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Al Dragoncello
- Pane Con Il Burro Al Salmone
- Pancarré Con Il Burro Al Salmone
- Crostoni Alla Boscaiola
- Pane Con Il Burro Giallo

Pane Con Il Burro Al Groviera

Antipasto a base di burro

Ricetta

Amalgamate a 100 g di burro ammorbidito 100 g di groviera grattugiato, 2 cucchiai di panna e 1 pizzico di cumino.
Unite il sale e il pepe a piacere e mescolate sino ad ottenere un composto cremoso.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro ammorbidito
- 100g di formaggio groviera grattugiato
- 2 cucchiai di panna
- 1 pizzico di cumino
- sale
- pepe
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Al Groviera
- Crostini Cremosi
- Bastoncini Di Formaggio
- Pane Con Il Burro Alla Paprica
- Crostoni Ai Funghi (2)

Pane Con Il Burro Al Rafano

Antipasto a base di burro

Ricetta

Grattugiate 25 g di rafano ed amalgamatelo a 125 g di burro, mescolando con cura affinché gli ingredienti si amalgamino bene.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 25g di rafano
- 125g di burro
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Crostini Al Rafano
- Tramezzini Con Wurstel
- Crostini Montanari Con Speck E Crema Di Mele
- Pancarré Con Il Burro Al Rafano
- Sfogliatine Con Rafano E Wurstel

Pane Con Il Burro Al Salmone

Antipasto a base di burro

Ricetta

Tritate finemente 50 g di salmone affumicato ed amalgamatelo con 125 g di burro ammorbidito, unendo alcune gocce di succo di limone e un po' di pepe macinato fresco.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di salmone affumicato
- 125g di burro ammorbidito
- alcune gocce di succo di limone
- pepe macinato fresco
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Al Salmone
- Pane Con Il Burro Al Dragoncello
- Involtini Al Salmone
- Pancarré Con Il Burro Al Dragoncello
- Crostoni Al Salmone

Pane Con Il Burro Al Tonnè

Antipasto a base di burro

Ricetta

Mettete nel frullatore 50 g di tonno sott'olio con 1 cucchiaino di prezzemolo tritato e 1 cipollotto fresco tagliato sottile.
Aggiungete al composto ottenuto 100 g di burro, mescolate con cura a lungo prima di aggiustare questa crema profumata con sale e pepe a piacere.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di tonno sott'olio
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cipollotto fresco tagliato sottile
- 100g di burro
- sale
- pepe
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Al Tonnè
- Bruschetta Con Prosciutto E Melone
- Involtini Di Tonno
- Bruschetta Alle Acciughe
- Acciugata Estiva (4)

Pane Con Il Burro All'acciuga

Antipasto a base di burro

Ricetta

Lavate accuratamente 2 acciughe diliscate, asciugatele e spappolatele nel mortaio.
Aggiungete 50 g di burro a pezzetti, unendo alcune gocce di succo di limone e un po' di pepe, sino ad ottenere una salsa omogenea.
Stendete la salsa sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 2 acciughe diliscate
- 50g di burro a pezzetti
- alcune gocce di succo di limone
- pepe
- alcune fette di pane

Varianti

- Pane Con Il Burro All'acciuga (2)

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro All'acciuga
- Crostini Con Alici
- Crostini Napoletani
- Focaccia Con Le Acciughe
- Pancarré Con Il Burro All'acciuga (2)

Pane Con Il Burro All'acciuga (2)

Antipasto a base di burro

Ricetta

Aggiungete 50 g di burro a pezzetti a 2 cucchiaini di pasta d'acciughe, unendo alcune gocce di succo di limone e un po' di pepe, sino ad ottenere una salsa omogenea.
Stendete la salsa sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cucchiaini di pasta d'acciughe
- 50g di burro a pezzetti
- alcune gocce di succo di limone
- pepe
- alcune fette di pane

Varianti

- Pane Con Il Burro All'acciuga

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro All'acciuga (2)
- Crostone Alla Napoletana
- Pancarré Con Il Burro All'acciuga
- Crocchette Parmentier Alle Acciughe
- Bruschetta Con Cipolle E Olive

Pane Con Il Burro All'aglio

Antipasto a base di burro

Ricetta

Sbucciate 4 spicchi d'aglio, fateli bollire per 10 minuti mettendoli a freddo in acqua salata. Asciugateli e lavorateli nel mortaio aggiungendo 50 g di burro a pezzetti ed un poco di sale.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 4 spicchi di aglio
- sale
- 50g di burro a pezzetti
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Pane Con Il Burro All'acciuga
- Pane Con Il Burro All'acciuga (2)
- Crostone Alla Napoletana
- Pancarré Con Il Burro All'aglio
- Involtini Di Tonno

Pane Con Il Burro All'erba Cipollina

Antipasto a base di burro

Ricetta

Tritate finemente l'erba cipollina ed aggiungetela al burro ammorbidito con sale e pepe, mescolando sino ad ottenere una crema che porrete in frigo per qualche minuto prima di spalmarla sul pane.

Ingredienti per 4 persone

- erba cipollina
- burro ammorbidito
- sale
- pepe
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro All'erba Cipollina
- Vaschette Agli Asparagi
- Caprini Marinati
- Canederli Pressati Con Fontina Valdostana, Zucca E Porri
- Bruschetta Uova E Asparagi

Pane Con Il Burro Alla Maria

Antipasto a base di burro

Ricetta

Amalgamate 100 g di zucchero con 4 tuorli d'uova sode, 2 acciughe tritate finemente, 20 g di capperi e un po' di prezzemolo.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro ammorbidito
- 4 tuorli di uova sode
- 2 acciughe tritate finemente
- 20g di capperi
- prezzemolo
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Alla Maria
- Sardine All'olio Per Antipasto
- Pane Con Il Burro Piccantino
- Canapè Piccanti
- Pancarré Con Il Burro Piccantino

Pane Con Il Burro Alla Paprica

Antipasto a base di burro

Ricetta

Mescolate a 80 g di burro ammorbidito 100 g di gorgonzola dolce e 2 cucchiai di panna in modo da ottenere una crema omogenea alla quale aggiungerete 1 cucchiaino di paprica dolce.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 80g di burro ammorbidito
- 100g di formaggio gorgonzola dolce
- 2 cucchiai di panna
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Alla Paprica
- Sedano Al Gorgonzola (2)
- Vol-au-vent Ai Formaggi
- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi
- Provolone Impanato

Pane Con Il Burro Alla Senape

Antipasto a base di burro

Ricetta

Mescolate 1 cucchiaino di senape dolce e 1 cucchiaino di senape forte ed amalgamateli a 80 g di burro ammorbidito, mescolando con delicatezza.

Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaino di senape dolce
- 1 cucchiaino di senape forte
- 80g di burro ammorbidito
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Alla Senape
- Pane Con Il Burro Alla Paprica
- Crostini Filanti Ai Wurstel
- Prosciutto Ricco Al Melone
- Pancarré Con Il Burro Alla Paprica

Pane Con Il Burro Ammorbidito

Antipasto a base di burro

Ricetta

Ammorbidite il burro con una spatolina di legno fino a renderlo cremoso.
Spalmate il burro sul pane.

Ingredienti per 4 persone

- burro
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Crostini Caldi Al Tartufo
- Smoerrebroed
- Crostoni Alla Hollywood
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Antipasto Di Caviale (2)

Pane Con Il Burro Azzurro

Antipasto a base di burro

Ricetta

Mescolate 100 g di burro ammorbidito con 3 sardine sott'olio sminuzzate con i rebbi di una forchetta, aggiungendo un po' di sale e di pepe.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro ammorbidito
- 3 sardine sott'olio
- sale
- pepe
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Azzurro
- Sandwich Alle Sardine
- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto Di Mare (2)
- Pane Con Il Burro Ai Gamberetti

Pane Con Il Burro Giallo

Antipasto a base di burro

Ricetta

Schiacciate 3 tuorli d'uovo con 100 g di burro, 1 pizzico di sale e un po' di pepe bianco macinato fresco.
Mescolate con delicatezza prima di spalmare sul pane.

Ingredienti per 4 persone

- 3 tuorli d'uovo
- 100g di burro
- 1 pizzico di sale
- pepe bianco macinato fresco
- alcune fette di pane

Varianti

- Pane Con Il Burro Giallo (2)
- Pane Con Il Burro Giallo (3)
- Pane Con Il Burro Giallo (4)

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Giallo
- Pancarré Con Il Burro Giallo (4)
- Pancarré Con Il Burro Giallo (3)
- Pancarré Con Il Burro Giallo (2)
- Paté Al Salmone

Pane Con Il Burro Giallo (2)

Antipasto a base di burro

Ricetta

Schiacciate 3 tuorli d'uovo con 100 g di burro, 1 pizzico di sale, un po' di prezzemolo tritato finemente e un po' di pepe bianco macinato fresco.
Mescolate con delicatezza prima di spalmare sul pane.

Ingredienti per 4 persone

- 3 tuorli d'uovo
- 100g di burro
- 1 pizzico di sale
- pepe bianco macinato fresco
- prezzemolo tritato finemente
- alcune fette di pane

Varianti

- Pane Con Il Burro Giallo
- Pane Con Il Burro Giallo (3)
- Pane Con Il Burro Giallo (4)

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Giallo (2)
- Pancarré Con Il Burro Giallo
- Pancarré Con Il Burro Giallo (4)
- Pancarré Con Il Burro Giallo (3)
- Paté Al Salmone

Pane Con Il Burro Giallo (3)

Antipasto a base di burro

Ricetta

Schiacciate 3 tuorli d'uovo con 100 g di burro, 1 pizzico di sale, un po' di succo d'aglio e un po' di pepe bianco macinato fresco.
Mescolate con delicatezza prima di spalmare sul pane.

Ingredienti per 4 persone

- 3 tuorli d'uovo
- 100g di burro
- 1 pizzico di sale
- pepe bianco macinato fresco
- succo d'aglio
- alcune fette di pane

Varianti

- Pane Con Il Burro Giallo
- Pane Con Il Burro Giallo (2)
- Pane Con Il Burro Giallo (4)

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Giallo (3)
- Pancarré Con Il Burro Giallo
- Pancarré Con Il Burro Giallo (4)
- Pancarré Con Il Burro Giallo (2)
- Paté Al Salmone

Pane Con Il Burro Giallo (4)

Antipasto a base di burro

Ricetta

Schiacciate 3 tuorli d'uovo con 100 g di burro, 1 pizzico di sale, alcune gocce di tabasco e un po' di pepe bianco macinato fresco.
Mescolate con delicatezza prima di spalmare sul pane.

Ingredienti per 4 persone

- 3 tuorli d'uovo
- 100g di burro
- 1 pizzico di sale
- pepe bianco macinato fresco
- alcune gocce di tabasco
- alcune fette di pane

Varianti

- Pane Con Il Burro Giallo
- Pane Con Il Burro Giallo (2)
- Pane Con Il Burro Giallo (3)

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Giallo (4)
- Pancarré Con Il Burro Giallo
- Pancarré Con Il Burro Giallo (3)
- Pancarré Con Il Burro Giallo (2)
- Paté Al Salmone

Pane Con Il Burro Piccantino

Antipasto a base di burro

Ricetta

Amalgamate 100 g di burro ammorbidito con 25 g di cetriolini tritati finemente, 25 g di capperi, 1 cucchiaino di pasta d'acciughe e 1 cucchiaino di prezzemolo tritato.
Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro ammorbidito
- 25g di cetriolini tritati finemente
- 25g di capperi
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Piccantino
- Pane Con Il Burro Alla Maria
- Sardine All'olio Per Antipasto
- Pancarré Con Il Burro Alla Maria
- Pallotte Cacio E Uova

Pane Con Il Burro Rosa

Antipasto a base di burro

Ricetta

Mescolate al burro ammorbidito alcuni cucchiai di salsa ketchup, un po' di tabasco, alcune gocce di salsa Worcester e un pizzico di sale.
Mescolate sino ad ottenere una crema morbida che stenderete sul pane.

Ingredienti per 4 persone

- burro ammorbidito
- alcuni cucchiai di salsa ketchup
- tabasco
- alcune gocce di salsa worcester
- 1 pizzico di sale
- alcune fette di pane

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Rosa
- Cocktail Di Scampi (4)
- Spiedini Vegetariani (2)
- Canapè Assortiti Al Salmone
- Cocktail Di Astice

Pane Con L'uva

Antipasto a base di uva fragola

Ricetta

Impastare la pasta di pane amalgamandovi gli acini d'uva.
Confezionare una pagnotta della forma desiderata, purché non troppo alta (tradizionale è la schiacciata), cospargerla di acini di uva e di zucchero.
Mettere in forno e far cuocere. Può essere utilizzato come pane da colazione o da merenda.

Ingredienti per 4 persone

- pasta di pane lievitata
- alcuni acini di uva fragola appassita a piacere
- zucchero

Ricette simili

- Pizza Ricresciuta
- Scacciata-scaccia
- Pizza Ricresciuta Pasquale
- Panzerotti (3)
- Torta Al Formaggio (5)

Pane D'oro

Antipasto a base di pane raffermo

Ricetta

Friggere nell'olio ben caldo delle fette di pane preferibilmente raffermo bagnate nel latte e passate nell'uovo.
Salare e servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- olio d'oliva
- pane raffermo
- latte
- uovo
- sale

Ricette simili

- Involtini Di Tonno
- Casunzei
- Sformato Di Fontina
- Torta Verde
- Toast Francese

Pane Dell'imperatore

Antipasto a base di farina

Ricetta

Eccoci al pane dell'imperatore (Kaiser), a sottolineare che il pane bianco, un tempo, era solo prerogativa della nobiltà.Oggi il Kaiser è diffuso un po' ovunque: la sua notorietà va dal Nord Europa all'arco alpino orientale. Simile alla Rosetta è un pane pratico, valido sia per la tavola di tutti i giorni che per i panini imbottiti. L'impasto deve girare nell'impastatrice a spirale per circa 10 minuti in prima velocità e 3 minuti in seconda velocità; dopodichè è necessario far riposare la pasta per un tempo non inferiore ai 10 minuti; quindi, la si fa passare per 10-12 giri nel cilindro.Prima di procedere alla stampatura, si forma normalmente con una spezzatrice arrotondatrice e si fa lievitare per 12-13 minuti; infine si imprime con lo stampino a movimento elicoidale la caratteristica impronta.La lievitazione finale ha un tempo medio di 25-30 minuti. Anche questo pane è normalmente decorato con semi di vario tipo. La cottura con vapore richiede circa 17 minuti ad una temperatura di 230-240 gradi.

Ingredienti per 40 persone

- per la biga:
- 5000g di farina
- 250 cl di acqua
- 50g di lievito
- per l'impasto:
- 5000g di farina
- 270 cl di acqua
- 220g di sale
- 100g di malto
- 150g di lievito
- biga

Ricette simili

- Rosette
- Banana E Bauletto
- Pancarré
- Grissini
- Piadina Romagnola

Pane Di Boston

Antipasto a base di farina di segale

Ricetta

In una terrina capace setacciate i tre tipi di farina con il bicarbonato di soda e il sale in una grande terrina.
Aggiungete la melassa, lo yogurth e l'uvetta.
Mescolate bene. Dal composto ottenuto ricavate tre parti uguali.
Mettete ogni parte in una scatola da caffè rotonda da 500 g che avrete precedentemente imburrato.
Coprite ogni scatola con della carta oleata seguita da un foglio di alluminio.
Fate in modo da lasciare un po' di spazio (circa 3 cm) tra la scatola e la carta, per permettere al pane di lievitare.
Fermate i fogli con uno spago. A questo punto poggiate le scatole su una reticella che metterete in una pentola molto larga.
Riempite la pentola con acqua bollente fino a coprire 3/4 delle scatole.
Portate l'acqua a ebollizione, coprite la pentola con un coperchio, abbassate la fiamma e fate cuocere a bagno maria per 2 ore e mezzo.
Controllate ogni tanto la pentola e, se necessario, aggiungete l'acqua necessaria per raggiungere il livello originale. Trascorso il tempo necessario, togliete delicatamente le scatole dalla pentola.
Fate raffreddare quel tanto che basta per togliere i pezzi di pane dalle scatole.
Servite caldo con del burro.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina di segale
- 150g di farina di granturco
- 150g di farina integrale
- 3/4 cucchiaino di bicarbonato di soda
- 1 cucchiaino di sale
- 30 cl di melassa scura
- 30 cl di yogurth intero
- 150g di uvetta sultanina

Ricette simili

- Boston Brown Bread
- Maciotti
- Pizza Alla Padella
- Pane Di Segale (2)
- Pane Nero

Pane Di Patate Alle Erbe

Antipasto a base di patate

Ricetta

Sbriciolate il lievito in una ciotola molto capiente e diluitelo con 3,5 dl di acqua tiepida.
Unite l'olio, le erbe, il sale e 100 g di farina.
Mescolate bene e lasciate riposare per circa 30 minuti in un luogo tiepido.
Sbucciate le patate e tagliatele a pezzetti. Lessatele in acqua leggermente salata e scolatele quando sono tenere. Passatele allo schiacciapatate e unite il purè ottenuto al composto della ciotola.
Unite la farina rimasta (la quantità è indicativa) fino a ottenere un impasto leggermente appiccicoso.
Lavorate quindi la pasta su un piano di lavoro infarinato per circa 10 minuti: dovrete ottenere una palla di pasta liscia ed elastica, non più appiccicosa.
Rimettete la pasta nella ciotola, coprite con uno strofinaccio e un piatto rovesciato e lasciate lievitare per un'ora e mezzo. Trascorso questo tempo, lavorate nuovamente la pasta per un minuto e formate una treccia nella quale imprigionerete le uova sode sgusciate.
Trasferite la treccia su una teglia da forno, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare ancora un'ora.
Spennellate con il latte e cospargete con i semi di finocchio.
Mettete nel forno e accendete a 230 gradi. Quando il pane sarà dorato, abbassate la temperatura a 170 gradi e lasciate cuocere per altri 40 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di patate
- 10g di lievito di birra fresco
- 1 cucchiaio di basilico tritato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 4 foglie di salvia tritata
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di sale
- 500g di farina
- 3 uova sode
- latte
- semi di finocchio

Ricette simili

- Pane Alle Erbe Aromatiche
- Cetrioli Farciti Al Tonno
- Focaccia Di Patate
- Insalata Alla Marinara
- Schiacciata Siciliana

Pane Di Segale

Antipasto a base di farina di segale

Ricetta

Il procedimento inizia diluendo in acqua tiepida sale e lievito, che vanno messi in una impastatrice a spirale o a bracci tuffanti.
Incorporare poco alla volta la farina cercando di ottenere un impasto regolare alla temperatura di 30 gradi; togliere poi la massa dell'impasto e posarla su un tavolo infarinato; coprire e far riposare l'impasto per circa 10-15 minuti; dividere l'impasto in tante parti e appoggiare le pagnotte sui semi scelti, lasciandole ancora lievitare per un'ora. La cottura deve avvenire a 200-220 gradi per 20-25 minuti, immettendo del vapore nella camera. A metà cottura aprire la valvola di scarico per aiutare l'asciugatura.

Ingredienti per 40 persone

- 7000g di farina di segale
- 3000g di farina di grano
- 700 cl di acqua
- 400g di lievito
- 200g di sale

Varianti

- Pane Di Segale (2)
- Pane Di Segale (3)

Ricette simili

- Pumpernickel
- Focaccia Alle Cipolle
- Pane Al Sesamo
- Pane Pugliese
- Carasau

Pane Di Segale (2)

Antipasto a base di farina di segale

Ricetta

Mescolare le farine su di una spianatoia con il sale e i semi di finocchio e disporle a fontana.
Mettere al centro l'acqua tiepida in cui sia già stato disciolto il lievito e impastare fino ad ottenere una consistenza soda. Lasciar lievitare un'ora al coperto in luogo caldo.
Unire l'olio impastando ancora con delicatezza, dopodichè trasferire l'impasto in uno stampo rettangolare e cuocerlo in forno molto caldo per 40 minuti. Per ottenere un pane più morbido a metà cottura spennellarlo con olio battuto con acqua.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di farina di segale
- 150g di farina integrale di frumento
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- 25g di lievito di birra
- semi di finocchio

Varianti

- Pane Di Segale
- Pane Di Segale (3)

Ricette simili

- Focaccia Alle Cipolle
- Pumpernickel
- Focaccia Ai Semi Di Papavero
- Pane Al Finocchietto
- Pane Alle Erbe Aromatiche

Pane Di Segale (3)

Antipasto a base di segale

Ricetta

La preparazione del pane richiede due giorni. Primo giorno: Mescolate mezzo litro di acqua tiepida, 25 g di lievito, 700 g di farina di frumento, 150 g di di farina di segale e 600 g di grano di segale.
Lasciate riposare l'impasto ottenuto per circa 24 ore. Secondo giorno: Aggiungete mezzo litro di acqua tiepida, due cucchiai di sale, 500 g di farina di segale e mescolate il tutto.
Mettete l'impasto in una teglia imburrata.
Lasciate riposare per 6 ore.
Fate cuocere in forno per un'ora e mezza a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 200 cl di acqua
- 25g di lievito
- 700g di farina di frumento
- 650g di farina di segale
- 600g di grano di segale
- 2 cucchiai di sale
- burro

Varianti

- Pane Di Segale
- Pane Di Segale (2)

Ricette simili

- Pumpernickel
- Focaccia Alle Cipolle
- Carta Da Musica
- Pane Di Boston
- Boston Brown Bread

Pane E... Fantasia

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Fate rassodare le uova e una volta fredde sgusciatele; separate il rosso dal bianco.
Insaporite la maionese con la senape.
Tagliate a metà i peperoni, togliete i semi e i filamenti, lavateli, asciugateli.
Frullate il tonno, le acciughe, un cucchiaio di capperi e i tuorli rassodati.
Spalmate ogni fetta di pane con la maionese, ponetevi sopra mezzo peperone, riempitelo con il composto di tonno e decorate con il bianco delle uova tritato.
Servite subito

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 2 peperoni verdi piccoli
- 125g di tonno sott'olio
- 2 acciughe
- 2 uova
- capperi
- 1 cucchiaino di senape
- 1 tazzina di maionese
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschetta Con Tonno E Maionese
- Uova Sode Ripiene
- Mattonella Di Tonno
- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto Di Mare (2)

Pane E Noci

Antipasto a base di noci

Ricetta

Mescolate parmigiano, noci, pinoli, burro, un pizzico di sale e vino quanto basta per avere un composto fluido. Amalgamatelo alla pasta di pane lavorando bene il tutto.
Lasciate riposare alcune ore, poi datele la forma di un filone e cuocete in forno caldo a 220 gradi per 45 minuti circa

Ingredienti per 8 persone

- 300g di pasta da pane
- 40g di formaggio parmigiano
- 30g di gherigli di noci tritati
- 30g di pinoli
- 15g di burro
- sale
- pepe
- vino bianco dolce

Ricette simili

- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (3)
- Tartine Al Formaggio E Brandy (3)
- Tartine Al Formaggio E Brandy
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (5)
- Tartine Al Formaggio E Brandy (2)

Pane E Pomodoro

Antipasto a base di pomodoro

Ricetta

Prendere una bella fettona di pane casereccio (magari inumidito per renderlo un po' più morbido per i bimbi), un pomodoro strusciato sopra, un filo di olio buono, un pizzico di sale.

Ingredienti per 1 persona

- 1 fetta di pane casereccio
- 1 pomodoro
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Pane E Pomodoro Di San Marzano

Ricette simili

- Frittelle Di Pancotto
- Crostini Per L'aperitivo
- Bruschetta (2)
- Bruschetta Classica
- Bruschetta Al Tartufo

Pane E Pomodoro Di San Marzano

Antipasto a base di pomodoro

Ricetta

Strofinare il pomodoro su una fetta di pane casereccio poi condirla con olio, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- pomodoro san marzano
- pane casereccio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Pomodori E Cetrioli
- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Con Tonno, Cipolla E Pomodoro
- Pane E Pomodoro
- Bruschetta Con Seppie E Piselli

Pane Farcito

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Tagliare a metà il filone e sfregarlo con l'aglio, condirlo con olio, sale, pepe e far riposare.
Coprire la parte inferiore del pane con i pomodori a fette, sedano a pezzetti e cipolla ad anelli.
Cospargere con i filetti d'acciughe e il basilico tritato.
Condire con olio e sale, coprire con l'altra metà del pane e tenerlo sotto un peso sino al momento del pranzo.
Tagliare a fette e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane
- 3 pomodori maturi
- 1 cipolla
- 3 gambi di sedano
- alcuni di filetti d'acciughe sott'olio
- basilico
- aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Panzanella Toscana
- Pan Bagna' Di Nizza
- Acciugata Estiva
- Acciugata Estiva (4)
- Acciugata Estiva (2)

Pane Ferrarese

Antipasto a base di farina

Ricetta

Fra i pani più rappresentativi della tavola italiana troviamo certamente i due filoncini che s'intrecciano e che prendono il nome di Ferrarese. E' un pane 'artistico', il cui nome indica la città di nascita, Ferrara. Fragrante, con la crosta dura, il Ferrarese ha una sagoma inconfondibile, che richiama le stelle marine. Una variante del 'Ferrarese' è la cosiddetta 'Ciopa' veneta, pasta dura arrotolata. Nell'impastatrice (a forcella o bracci tuffanti) lavorare la farina a bassa velocità; unire lievito, malto e sale diluiti in acqua, aggiungere la sostanza grassa a scelta a metà impasto. Un buon impasto sarà pronto quando risulterà sufficientemente lavorato ad una temperatura di 25 gradi.
Lasciare riposare la massa sul tavolo di lavoro e coprire con il classico telo.
Tagliare i pezzi di pasta, passare più volte nel cilindro per la laminazione e nella formatrice per l'arrotolamento. Si arriva così alla formatura manuale nella caratteristica forma. Dopo l'adeguato riposo in cella di lievitazione a 30 gradi per 20-25 minuti si procede alla cottura a 240 gradi per un tempo che varia in base alla pezzatura del pane.
Infornare con poco vapore e, negli ultimi cinque minuti, con la valvola aperta per aiutare l'asciugatura del pane.

Ingredienti per 40 persone

- 10000g di farina 0
- 250g di lievito di birra
- 100g di malto
- 180g di sale
- 1000g di condimento (strutto, burro,olio d'oliva)
- 400 cl di acqua fredda
- pasta di riporto (eventuale)

Ricette simili

- Banana E Bauletto
- Pancarré
- Piadina Romagnola
- Grissini
- Tigelle Montanare

Pane Fritto

Antipasto a base di uovo

Ricetta

Prendere una fetta non troppo massiccia di pane, bagnarla nel latte, passarla nell'uovo sbattuto e friggerla.

Ingredienti per 1 persona

- 1 fetta di pane
- latte
- 1 uovo

Ricette simili

- Pane D'oro
- Stuzzichini Al Groviera
- Involtini Di Tonno
- Crostoni Alla Hollywood
- Toast Di Rognone

Pane Integrale

Antipasto a base di crusca

Ricetta

Setacciate insieme le due farine con lo zucchero e un po' di sale.
Disponete a fontana e unitevi il lievito e la margarina, amalgamate con il latte e lavorate. Quando avrete ottenuto un impasto compatto dategli la forma che preferite ed infornate a temperatura prima alta e poi media per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di crusca
- 300g di farina
- 15g di lievito di birra
- 300g di margarina
- 50g di zucchero
- latte
- sale fino

Ricette simili

- Panini All'olio
- Panini Al Latte (2)
- Focaccia Al Rosmarino
- Pagnotte
- Pane Aromatico

Pane Nero

Antipasto a base di olio d'oliva

Ricetta

Mettete in una ciotola poca acqua, unite melassa, olio e lievito; sciogliete il tutto, unite un poco di farina e sale; aggiungete il resto di farina e acqua e lavorate finché la pasta è aumentata molto di volume. Rovesciatela sul tavolo e lavoratela a mano per dieci minuti.
Coprite con un telo e fate lievitare per due ore.
Dividete la pasta e formate due piccole pagnotte. Mettetele in due stampo a lievitare per un'ora.
Cuocete 40 minuti a 180 gradi; togliete il pane dallo stampo, ponetelo sul ripiano del forno e cuocete altri dieci minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di farina integrale
- 25g di lievito di birra
- 500g di acqua
- 2 cucchiai di melassa
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di sale

Ricette simili

- Friselle
- Focaccia Alle Cipolle
- Focaccia Ai Semi Di Papavero
- Pane Di Segale (2)
- Focaccine Integrali

Pane Profumato

Antipasto a base di farina gialla

Ricetta

Disponete le farine a fontana; al centro, olio, rosmarino e lievito di birra sciolto in acqua tiepida.
Impastate e se occorre aggiungete acqua.
Lasciate riposare un'ora coperto.
Impastate ancora e fate tante pagnottine ovali, incidete la superficie in lunghezza, salate e fate lievitare 1/2 ora.
Spennellate di olio e cuocete in forno 1/2 ora a 250 gradi

Ingredienti per 6 persone

- 500g di farina bianca
- 500g di farina gialla
- 50g di lievito di birra
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di rosmarino fresco tritato

Ricette simili

- Focaccine Integrali
- Pane Di Patate Alle Erbe
- Ciabattine
- Pane
- Tigelle Montanare

Pane Pugliese

Antipasto a base di farina tipo 1

Ricetta

Pane tipico della Puglia, di grossa pezzatura (fino a 3 chilogrammi) è, per molti aspetti, assimilabile al cosiddetto 'country bread' o pane di campagna. Il pugliese è un tipo di pane che, una volta affettato, si gusta di più dopo un breve 'invecchiamento' di un giorno.

Mettere nell'impastatrice la farina e il rimacinato; far fare qualche giro a secco.

Aggiungere 4 litri d'acqua e iniziare l'impastamento; dopo aver amalgamato per bene aggiungere nell'ordine: 1 litro d'acqua salata, l'aceto diluito, il lievito stemperato e sciolto in acqua. La durata dell'impasto varia dai 6 minuti (spirale) ai 25 (forcella). L'impasto deve quindi riposare, coperto da un telo in mastello, per 25-30 minuti.

Rovesciare il mastello e tagliare l'impasto in parti da 1100 g; arrotolare i pezzi, metterli in posizione rovesciata su assi con teli spolverati di farina integrale o di rimacinato. Far lievitare per 30-35 minuti, incidere i pani in tondo.

Infornare senza dare umidità. Dopo 15 minuti aprire le valvole di scarico e proseguire per altri 25-30 minuti di cottura.

Ingredienti per 40 persone

- 5000g di farina tipo 1
- 5000g di rimacinato di grano duro
- 250g di lievito compresso
- 150g di aceto di vino (diluito in acqua - rapporto 1/5)
- 200g di sale
- 750 cl di acqua

Ricette simili

- Carasau
- Focaccia Di Recco (2)
- Focaccia Di Recco (3)
- Carta Da Musica
- Pane Al Sesamo

Pane, Ricotta E Nutella

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Mettere sul pane prima la ricotta e poi la nutella.

Ingredienti per 1 persona

- 1 fetta di pane casereccio
- ricotta
- nutella

Ricette simili

- Pane, Ricotta E Zucchero
- Tartine Alla Ricotta
- Bruschetta Alla Norma
- Bruschetta Con Ricotta E Salame
- Bruschette Alla Calabrese

Pane, Ricotta E Zucchero

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Mettere sul pane prima la ricotta e poi lo zucchero.

Ingredienti per 1 persona

- 1 fetta di pane casereccio
- ricotta
- zucchero

Ricette simili

- Pane, Ricotta E Nutella
- Tartine Alla Ricotta
- Bruschetta Alla Norma
- Bruschetta Con Ricotta E Salame
- Bruschette Alla Calabrese

Pane Ripieno

Antipasto a base di pancarré

Ricetta

Togliete la parte superiore al pancarré e conservatela per servirvene come coperchio. Con un coltello ben affilato segnate quattro tagli profondi all'interno, lasciando circa 1 cm e mezzo di pane tutt'in giro e svuotando la forma in modo di avere una specie di scatola. Intanto, avrete preparato una besciamella non troppo densa, usando brodo invece di latte, e vi avrete mescolato rigaglie di pollo, prima cotte al burro e marsala, schienali e animelle trattati alla stessa maniera, i funghi secchi rinvenuti e passati al burro, qualche dadetto di prosciutto e, se è la stagione, anche i piselli (o gli asparagi), saltati al burro.

Ungete bene con burro fuso tutto l'interno del pane svuotato, disponetevi la besciamella con tutti gli ingredienti, ungete anche l'interno del coperchio che disporrete di nuovo sul pane e ungete poi largamente di burro fuso il pane anche all'esterno . Dieci minuti prima di servire, mettete in forno caldo, sul piatto di servizio, il vostro pane ripieno, e al momento di mandarlo in tavola, contornatelo di pisellini al burro o di altri legumi al burro.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pancarré
- besciamella
- brodo
- rigaglie di pollo
- burro
- vino marsala
- schienali
- animelle
- 80g di funghi secchi
- prosciutto
- 2 manciate di piselli (o punte di asparagi)

Ricette simili

- Finanziera Alla Piemontese
- Vol-au-vent Ripieni
- Tramezzini Ruba Suocere
- Prosciutto Con Salsa Di Funghi
- Anello Al Prosciutto Con Salsa Di Funghi

Pane, Vino E Zucchero

Antipasto a base di vino

Ricetta

Prendere una bella fettona di pane casereccio (magari inumidito per renderlo un po' più morbido per i bimbi), aggiungere un filo di vino rosso e tanto zucchero.

Ingredienti per 1 persona

- 1 fetta di pane casereccio
- 1 filo di vino rosso
- molto di zucchero

Ricette simili

- Bruschetta Con Anchoiade
- Bruschette Con Salsa Di Olive
- Bruschetta Mediterranea
- Bruschetta Con Cipolline In Agrodolce
- Bruschette Vegetariane

Panelle

Antipasto a base di farina di ceci

Ricetta

Cioè: polentine di ceci fritte (Sicilia occidentale).

Sciogliere la farina di ceci in acqua moderatamente salata su fuoco dolce, girando con la paletta di legno sempre nello stesso senso, per ottenere una pasta soffice e priva di grumi. Quando la pasta si stacca dalla pentola va versata negli appositi stampi di legno oleato o sul marmo, dove va spianata all'altezza di circa mezzo centimetro. Appena la pasta raffredda, tagliare a listarelle o quadrati: questi vanno fritti nell'olio bollente o strutto. I palermitani mangiano pane e panelle, cioè alcune panelle fritte, ancora calde, entro il pane appena sfornato, tagliato a metà, con qualche goccia di limone e sale. Talvolta, entro la farina di ceci compare anche il prezzemolo tritato. E' una specialità popolare simile alla panissa ligure o a certe frittelle tunisine.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di farina di ceci
- olio d'oliva (o strutto)
- sale
- prezzemolo tritato (facoltativo)
- alcune gocce di limone

Varianti

- Panelle (2)

Ricette simili

- Fainant Inta Crusca
- Farinata Nella Crosta
- Panzerotto Verace (2)
- Panzerotti Alla Meridionale
- Pane Aromatico

Panelle (2)

Antipasto a base di farina di ceci

Ricetta

Prendete una pentola, versatevi un litro d'acqua circa e ponetela sul fuoco lento.
Unite a pioggia la farina di ceci, salate e mescolate continuamente fino ad ottenere un impasto denso che si staccherà dalle pareti della pentola.
Spegnete il fuoco ed aggiungete parte del prezzemolo, quindi versate il composto su un piano di marmo precedentemente inumidito e con una spatola bagnata allargate in modo da ottenere una superficie uniforme di circa tre mm di spessore. Fatelo raffreddare e tagliate a rettangoli.
Friggete in abbondante olio caldo fin quando il rettangolo non raggiunge un bel colore dorato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina di ceci
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato
- per friggere:
- abbondante di olio di semi

Varianti

- Panelle

Ricette simili

- Crocchè
- Alici Sperone
- Enchiladas De Pollo
- Frittelle Di Gianchetti
- Bruschetta Con Crema Di Ceci

Pani Ca Meusa

Antipasto a base di milza di maiale

Ricetta

Cioè: panino con la milza fritta. Questa pagnottella, cuginetta della guastedda, si dice schetta (nubile) quando è imbottita di sola milza di maiale soffritta a listarelle nella sugna, e diventa maritata quando si aggiunge ricotta fresca o caciocavallo e talvolta anche fettine di pomodoro freschi.

Ingredienti per 4 persone

- pagnottella
- milza di maiale soffritta in sugna
- ricotta fresca (facoltativo)
- formaggio caciocavallo (facoltativo)
- alcune fettine di pomodoro fresco (facoltativo)

Ricette simili

- Panzerotto Verace (2)
- Cupola Di Aragosta
- Olive Al Sale Grosso
- Panzanella Laziale
- Pitta Di Ricotta (2)

Panini Al Burro Di Scampi

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Tagliate la sommità di ogni panino; svuotatelo di una buona parte di mollica, imburratelo leggermente e spalmatelo con un po' di maionese.
Introducete uno scampo, coprite ancora con un po' di maionese.
Chiudete con il coperchietto di pane e allineate i panini su un piatto da portata

Ingredienti per 4 persone

- 8 panini al latte
- 8 scampi lessati
- maionese
- burro

Ricette simili

- Panini Farciti
- Canapè Di Anguilla
- Radicchio Con Gamberi E Maionese
- Arista Alla Maionese Verde
- Antipasti Di Scampi

Panini Al Latte

Antipasto a base di latte

Ricetta

Le dosi sono per 15-16 panini.

Ponete sulla spianatoia 500 g di farina unite lo zucchero ed un pizzico di sale: mescolate gli ingredienti e fate la fontana.

Sciogliete il lievito nel latte tiepido e versatelo al centro della fontana, unendo anche l'uovo intero, 70 g di burro ammorbidito ed a pezzetti.

Impastate il tutto (se l'impasto risultasse troppo sodo aggiungete un poco di latte), aromatizzate con la vaniglina e ponete la pasta in una capace ciotola spolverizzata di farina bianca: copritela con un asciughino piegato in quattro e lasciatela riposare in luogo tiepido per almeno un'ora. Trascorso questo tempo, lavoratela energicamente per alcuni minuti e rimettetela nella ciotola infarinata facendola lievitare ancora coperta, per mezz'ora. Dopo di che dividete la pasta a piccoli pezzi (15-16), arrotolateli fra le mani e sistemateli su una placca imburrata distanziati fra loro; con le forbici fate 5 taglietti sul bordo mentre con uno stampino rotondo incidete il centro.

Introducete la placca in forno già caldo (220 gradi) lasciandovela per circa 15 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 550g di farina bianca
- 250g di latte
- 90g di burro
- 90g di zucchero
- 30g di lievito di birra
- 1 uovo
- 1 bustina di vaniglina
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Panini Al Latte (2)
- Panini Al Latte Fantasia

Ricette simili

- Panini Di Poldo
- Crescentone
- Tartellette Al Salmone
- Cornetti Farciti (2)
- Fagottini Ripieni Con Merluzzo E Asparagi

Panini Al Latte (2)

Antipasto a base di latte

Ricetta

Sciogliete il burro a bagnomaria. In mezzo bicchiere di latte tiepido sciogliete il lievito.
Disponete la farina a fontana e unitevi il burro fuso, il lievito sciolto, le uova e un pizzico di sale.
Iniziate ad impastare ed unite la panna e il latte.
Lavorate per un quarto d'ora dopodichè dividete il composto in panetti e dategli una forma allungata. Allineateli su un tavolo, copriteli e fateli lievitare in un luogo caldo fino a che non aumentano di un terzo. A questo punto incideteli sul dorso nel senso della lunghezza ed infornateli a calore medio.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 30g di lievito di birra
- 250g di burro
- 4 uova
- 25 cl di latte
- 25 cl di panna
- sale fino

Varianti

- Panini Al Latte
- Panini Al Latte Fantasia

Ricette simili

- Panini All'olio
- Pane Aromatico
- Pane Al Miele
- Pane Integrale
- Pancarré (2)

Panini Al Latte Fantasia

Antipasto a base di latte

Ricetta

In una terrina setacciate la farina disponendola a fontana, formate un incavo al centro, mettetevi il lievito sbriciolato e sciogliétevelo con un po' di latte tiepido.
Cospargete il tutto con poca farina e lasciate lievitare, coperto, in un luogo caldo fino a quando sulla superficie si formeranno delle crepe.
Fate fondere il burro in una casseruola, mescolatevi lo zucchero, il sale, la noce moscata e l'uovo e aggiungete il composto ottenuto al panetto lievitato.
Lavorate gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, lasciatelo lievitare nuovamente e suddividetelo in pezzetti da 50 g ciascuno.
Modellate tutti i pezzetti a palla e copriteli con un telo umido per evitare che si asciughino.
Preparate i panini dando loro forme diverse, a piacere, adagiateli sulla piastra del forno imburrata, copriteli e lasciateli lievitare.
Spennellate i panini col tuorlo sbattuto e mescolato con la panna, cospargeteli con lo zucchero in granella e cuoceteli in forno a 220 gradi per 12-15 minuti circa.

Ingredienti per 20 persone

- 1000g di farina
- 60g di lievito di birra
- 35 cl di latte
- 60g di burro
- 60g di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 1 grattatina di noce moscata
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 cucchiai di panna
- zucchero in granella per guarnire

Ricette simili

- Watruski
- Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto
- Frittelle Di Riso Alla Pavese
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Frittella Polacca

Panini Al Paté Di Fegato

Antipasto a base di paté di fegato

Ricetta

Montate la panna.
Schiacciate con una forchetta il paté e aggiungete il madera e il peperoncino; mescolate bene, incorporate la panna montata.
Assaggiate, salate e pepate se necessario; mettete in frigorifero.
Tagliate la calotta ai panini e svuotate la parte interna, lasciando 1 cm di mollica sul fondo e intorno.
Riempite i panini con la preparazione, coprite con le calotte e servite. Vino consigliato: Cannonau di Sardegna.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pizzico di peperoncino di caienna
- 2 cucchiai di vino madera
- 10 cl di panna
- 250g di paté di fegato
- 4 panini al latte

Ricette simili

- Cestini Di Pane
- Paté Di Fegato D'oca (2)
- Terrina D'anatra Alle Mele
- Uova Al Tartufo
- Coni Farciti

Panini Al Rosmarino E Formaggio

Antipasto a base di rosmarino

Ricetta

Impastate la farina con il latte tiepido dove avete sciolto il lievito, il burro e un pizzico di sale.
Formate una palla e lasciatela lievitare fino al raddoppio del suo volume.
Lavorate ancora l'impasto incorporandovi due cucchiai abbondanti di rosmarino tritato, poi ricavatene tante palline e fatele lievitare per circa un'ora. Schiacciatele un po' e cuocetele in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti. Nel frattempo preparate il ripieno: sciogliete a fuoco basso il provolone grattugiato con la panna e la pancetta a striscioline. Quando i panini sono cotti, sfornateli e tagliate loro la calotta, svuotateli senza romperli e riempiteli con il composto.
Passate in forno a 200 gradi per pochi minuti prima di servire

Ingredienti per 6 persone

- 300g di farina
- 40g di burro
- 10 cl di latte
- 70g di formaggio provolone dolce
- 30g di pancetta affumicata
- 15g di lievito di birra
- 3 cucchiai di panna
- rosmarino
- sale

Ricette simili

- Spiedini Di Provolone
- Casatiello Salato
- Tigelle Montanare
- Fagottini Ripieni Con Merluzzo E Asparagi
- Focaccia Di Patate

Panini Al Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

In una ciotola lavorate il burro e poi mescolatelo con il tonno sminuzzato, il pepe, il prezzemolo tritato e il succo di mezzo limone piccolo filtrato.
Tagliate a metà i panini, spalmateli con la crema e farciteli con fettine sottili di ravanello

Ingredienti per 6 persone

- 12 di panini rotondi
- 30g di burro
- 100g di tonno
- 1 mazzetto di limone
- 1 prezzemolo

Ricette simili

- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Antipasto Rustico
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Antipasto Del Vegetariano
- Canedoli Di Pane

Panini All'olio

Antipasto a base di farina

Ricetta

In un po' di latte tiepido sciogliete il lievito.
Disponete la farina a fontana e unitevi il lievito, le uova e un pizzico di sale.
Iniziate ad impastare aggiungendo man mano l'olio.
Lavorate energicamente per un quarto d'ora dopodichè dividete il composto in panetti e dategli una forma allungata. Allineateli su un tavolo, copriteli e fateli lievitare fino a che non aumentano di un terzo A questo punto incideteli sul dorso nei senso della lunghezza ed infornateli a calore medio.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 30g di lievito di birra
- 4 uova
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale fino
- latte

Ricette simili

- Panini Al Latte (2)
- Pane Aromatico
- Pane Integrale
- Focaccia Al Rosmarino
- Pagnotte

Panini Alla Frutta

Antipasto a base di arance

Ricetta

Abbrustolite le fette di pane sulla griglia, mettete su quattro fette la fontina, il prosciutto crudo, le arance tagliate a fettine, senza buccia e senza semi, le fettine di mela, di banana o di qualsiasi altra frutta di stagione.
Spruzzate di cognac e coprite con le altre fette.
Potete servirli anche scaldati per un minuto nel forno. Vino: non consigliabile.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio
- 2 arance
- 2 mele (o banane)
- 100g di prosciutto crudo
- 100g di formaggio fontina tagliato sottile
- 1 bicchierino di cognac

Ricette simili

- Bruschetta Con Prosciutto E Melone
- Bruschetta Con Prosciutto E Fichi
- Crostini Alla Ponticiana
- Crostini Con Fegatini E Prosciutto
- Pane Con Il Burro Al Tonnè

Panini Alla Mozzarella

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Lavorate il burro con un pizzico di sale e spalmatelo sui panini tagliati in due. Sulla base di ognuno mettete una foglia di insalata, una fetta di mozzarella, un filetto d'acciughe, qualche cappero, una fetta di pomodoro, Finite con una foglia di insalata, sovrapponete l'altra fetta di pane

Ingredienti per 4 persone

- 4 panini al latte
- 1 mozzarella di bufala
- insalata lattuga
- 4 acciughe
- capperi
- 1 pomodoro
- burro
- sale

Ricette simili

- Mozzarella In Carrozza (6)
- Antipasto Di Crostini Alla Provatura E Acciughe
- Antipasto Di Crostini Alla Provatura E Alici
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Aragosta In Lattuga

Panini Alla Pancetta

Antipasto a base di pancetta

Ricetta

In una ciotola lavorate il burro e amalgamatelo a due cucchiaini di senape. In un padellino disponete le fettine di pancetta e ritiratele quando sono diventate trasparenti.
Tagliate i panini a metà, farciteli con una fettina di pancetta ben sgocciolata dal grasso e con le olive tagliate a fettine.
Ricoprite e servite

Ingredienti per 4 persone

- 8 panini al latte
- 8 fettine di pancetta affumicata
- 8 olive verdi
- 50g di burro
- senape

Ricette simili

- Panini Verdi
- Mattonella Di Tonno
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Hot Dogs
- Panini Imbottiti

Panini Alla Svizzera

Antipasto a base di panini

Ricetta

Lavorate circa 50 g di burro con poco sale e un cucchiaio di senape e spalmatelo sui panini tagliati a metà. Sulla base mettete una foglia di lattuga e sopra una cipollina a fettine poi la svizzera cotta in padella e raffreddata, una fetta di formaggio e una foglia d'insalata.
Coprite con la parte superiore del panino

Ingredienti per 4 persone

- 4 panini all'olio
- insalata lattuga
- 4 svizzere
- 4 sottilette di formaggio
- 4 cipolline sott'aceto
- 1 cucchiaio di senape
- 50g di burro
- sale

Ricette simili

- Canapè Di Pollo
- Involtini Di Insalata Russa
- Antipasto All'italiana (2)
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Panini Capricciosi

Panini Alle Cipolle

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Lavorare la pasta per 3 minuti, coprirla e lasciarla lievitare in luogo tiepido per 30 minuti. Lavorarla ancora per qualche minuto, far riposare per 15 minuti, poi stenderla in un rettangolo dello spessore di 1 cm. Pennellarlo di olio e distribuirvi le cipolle affettate e la salvia tritata.
Arrotolare la pasta su se stessa e tagliare il cilindro ottenuto a fette dello spessore di 3 cm. Disporle sulla piastra unta, pennellarle con il tuorlo sbattuto con poco olio e cuocerle in forno già caldo a 220 gradi per 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta di pane
- 2 cipolle
- 1 rametto di salvia
- 1 tuorlo d'uovo
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Panzerotti Di Mare
- Paté Di Salmone (3)
- Bruschetta Con Cipolle E Olive
- Bruschetta Con Tartara Di Cernia
- Paté Delicato Di Vitello

Panini Capricciosi

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Tagliate il prosciutto a striscioline.
Mondate la lattuga e tenete solo il cuore. Lavatelo e tagliate anch'esso a striscioline.
Tagliate a scaglie il parmigiano.
Snocciolate e spezzettate le olive.
Schiacciate la ricotta e mescolatevi la panna e tutti gli ingredienti preparati.
Dividete i panini a metà e farciteli con il composto preparato.
Richiudete con la calotta e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 panini al sesamo
- 120g di prosciutto crudo
- 80g di formaggio parmigiano
- 1 cuore di insalata lattuga
- 250g di ricotta
- 4 cucchiai di panna
- 6 olive nere

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Involtini Di Prosciutto (3)
- Rotolini All'indivia
- Polpettine Di Rucola
- Tartine Arlecchino

Panini Con Hamburger A Fantasia

Antipasto a base di hamburger

Ricetta

Preparate la mousse di tonno e la salsa verde, che serviranno per la farcitura: ponete il burro ammorbidito in una terrina e lavoratelo a crema con un cucchiaio di legno, quindi incorporatevi il tonno, ben sgocciolato dall'olio di conserva e sminuzzato, un cucchiaino di capperi e un filetto d'acciughe, anch'essi scolati dai rispettivi liquidi di conserva e tritati finemente.
Mescolate il tutto fino ad ottenere un composto liscio, omogeneo e spumoso.
Aromatizzate la mousse così preparata con il succo di mezzo limone e mettetela da parte. Per la salsa verde, tritate finemente il prezzemolo con un tuorlo d'uovo sodo, due filetti d'acciughe, un cetriolino e un cucchiaino di capperi sciacquati sotto l'acqua tiepida.
Ponete il trito in una terrina e mescolatevi la mollica di un panino, ammorbidita con l'aceto e strizzata, una presa di sale e un bicchiere d'olio (meno due cucchiai).
Mescolate con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una salsa omogenea, poi mettetela da parte.
Fate cuocere gli hamburger in un tegame con due cucchiai d'olio, a calore moderato per 10 minuti, avendo cura di girarli un paio di volte e di insaporirli con il sale necessario e una macinata di pepe.
Tagliate a metà i quattro panini e farcite il primo con le foglie di lattuga, lavate e asciugate, un pomodoro e un uovo sodo, entrambi tagliati a fettine, un hamburger e un cucchiaio di salsa verde.
Riempite il secondo panino con fettine di pancetta affumicata, un hamburger e i ravanelli tagliati a rondelle sottili.
Farcite il terzo panino con un hamburger e uno strato di cipollina cruda affettata, e l'ultimo con un pomodoro ridotto a fettine, un hamburger, un cucchiaio di mousse di tonno e un cetriolino tagliato a ventaglio.
Portate in tavola i panini servendo a parte ciò che resta della salsa verde e della mousse di tonno.

Ingredienti per 4 persone

- 4 panini
- 4 hamburger
- 2 foglie di insalata lattuga
- 1 cipollina
- 2 uova sode
- 2 fette di pancetta affumicata
- 2 ravanelli
- 2 cetriolini
- 2 pomodori
- 70g di burro
- 2 cucchiai di capperi sott'aceto
- 3 filetti d'acciughe
- 1/2 di limone
- 1 panino (mollica)
- 100g di prezzemolo
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 70g di tonno sott'olio
- 1 bicchiere di aceto di vino

Ricette simili

- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Manzo Freddo Per Antipasto
- Antipasto All'italiana (2)
- Uova Sode Ripiene
- Antipasto Di Verdure

Panini Di Mais

Antipasto a base di farina di mais

Ricetta

Forno a 180 gradi.
Setacciate le farine, il lievito, il sale e lo zucchero in una ciotola.
Aggiungete l'uovo sbattuto, la margarina, e il latte.
Mescolate bene e disponete in una teglia unta.
Lasciate cuocere per 20-30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di farina di mais
- 125g di farina di grano
- sale
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 uovo sbattuto
- 25g di margarina fusa
- 12 cl di latte
- lievito

Ricette simili

- Pane Al Sesamo
- Pane Integrale
- Grissini Casalinghi (2)
- Frittelle Di Polenta
- Torta Salata

Panini Di Poldo

Antipasto a base di uova

Ricetta

La prima cosa da fare è preparare le patate, quindi, lavatele con cura, lessatele e dopo averle private della buccia passatele nello schiacciapatate. A parte, su un piano di lavoro, versate a fontana la farina, aggiungete le uova, il burro che avrete precedentemente lasciato ammorbidire tenendolo fuori dal frigorifero, il sale, e le patate.
Lavorate l'impasto per un po' fino a quando gli ingredienti si saranno amalgamati tra di loro. Nel frattempo, sciogliete il lievito di birra in 1/2 bicchiere di latte e aggiungetelo all'impasto.
Impastate energicamente fino ad ottenere un panetto piuttosto elastico dal quale formerete panini più piccoli che schiaccerete leggermente con il palmo della mano e lascerete lievitare per circa 2 ore. Per finire, friggete i panini in olio bollente e toglieteli dal fuoco dopo averli fatti dorare. In ultimo, adagiateli in un piatto piano da portata che avrete precedentemente ricoperto con carta assorbente, e lasciateli scolare per un po'. Accorgimento: se l'impasto dovesse risultare troppo umido, aggiungete ancora un po' di farina. Suggerimento: subito dopo aver fritto i panini, tagliateli e farciteli con fettine sottili di salame piccante o altro.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 2 uova
- 2 patate a pasta bianca
- 75g di burro
- 1 cucchiaio di sale
- 1 cubetto di lievito di birra
- latte
- olio d'oliva

Ricette simili

- Dischi Al Prosciutto
- Focaccia Di Patate
- Brioche Con Ripieno Di Funghi
- Panini Al Latte
- Focaccia Ai Pomodori

Panini E Crostoni Al Formaggio

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Ponete i caprini in una terrina e sminuzzateli grossolanamente con una forchetta.
Mondate il prezzemolo, tritatelo finemente servendovi della mezzaluna, poi unitelo al formaggio e mescolate con cura in modo da amalgamare bene gli ingredienti.
Tagliate a metà i panini al latte e farciteli con il composto preparato, quindi sistemateli su un piatto di portata e guarnitelo con un limone e qualche rametto di menta fresca.
Preparate i crostoni: allineate le fette di pane casereccio sulla piastra del forno e fatele tostare a 200 gradi per circa 5 minuti. Sfornatele quando sono ben dorate e copritele con le fette di Groviera.
Passate nuovamente i crostoni nel forno caldo, sotto il grill, il tempo necessario a far ammorbidire il formaggio, quindi tirateli fuori e trasferiteli su un altro piatto di portata, che decorerete con foglie di lattuga e ravanelli tagliati a fiore.
Portate in tavola i panini e i crostoni mentre questi sono caldi, in modo che gli ospiti possano gustare il Groviera ancora morbido.

Ingredienti per 4 persone

- 4 panini al latte
- 4 fette di pane casereccio
- 2 fette di formaggi caprini
- 50g di prezzemolo fresco
- 4 fette di formaggio groviera

Ricette simili

- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Bruschetta Con Radicchio E Formaggio Di Capra
- Bruschetta Con Bresaola E Caprino
- Caprini Marinati
- Crostini Al Radicchio

Panini Fantasiosi

Antipasto a base di formaggio

Ricetta

Mettere una delle due fette di pane sul piatto, e poi sul pane la fetta di salame e la fetta di formaggio.
Spalmare il ketchup sull'altra fetta di pane.
Chiudere il panino.
Prendere uno stampino per biscotti e premere al centro della fetta tagliando il panino.
Togliere le parti di panino intorno allo stampino da biscotto.

Ingredienti per 4 persone

- 2 fette di pane da toast
- 1 fetta di salame
- 1 fetta di formaggio
- 1 cucchiaio di ketchup

Ricette simili

- Tartine Rustiche
- Tartine Al Parmigiano Reggiano
- Toast Terra E Mare
- Crostini Su Una Zampa Sola
- Xia Kao Mian Bao Pian (toast Ai Gamberi)

Panini Farciti

Antipasto a base di mandorle

Ricetta

Pulite il sedano, spellate le mandorle, tritate tutto finemente; unite il ricavato alla maionese e amalgamate.
Togliete la calotta ai panini, svuotateli un po' della mollica, riempiteli con la crema di maionese. Disponeteli su un piatto da portata e serviteli con gli aperitivi

Ingredienti per 4 persone

- 200g di mandorle
- 3 costine di sedano
- 1 tazza di maionese
- 16 di panini al latte

Ricette simili

- Panini Al Burro Di Scampi
- Tartine Di Pollo
- Antipasto Mare E Monti
- Panini Imbottiti
- Hot Dogs

Panini Imbottiti

Antipasto a base di salame

Ricetta

Imburrare i panini dolci al latte; farcire poi ogni panino con una fetta di salame; chiudere infine ogni panino con uno stuzzicadente con un'oliva snocciolata e 1 cubetto di mozzarella.

Ingredienti per 4 persone

- 4 panini dolci al latte
- 4 fette di salame
- 4 olive snocciolate
- 1 cubetto di mozzarella

Ricette simili

- Panini Verdi
- Grissini Colorati
- Antipasto All'italiana (2)
- Panini Alla Mozzarella
- Panzerotti

Panini Rigonfi Al Vapore

Antipasto a base di latte

Ricetta

Sciogliere lo zucchero e il sale nel latte tiepido, il lievito e aggiungervi il burro.
Versare in una terrina e aggiungervi la farina e le uova.
Lavorare a mano la pasta a lungo, areandola, per poi lasciarla a riposare e lievitare un'ora. Stenderla fino ad ottenere uno strato alto circa 3 cm, e ritagliarci dei dischetti col bordo di un bicchiere (o fare delle pagnottine simili). Lascia lievitare ancora 30 minuti. Far scaldare l'olio e un po' di burro in una pentola dai bordi piuttosto alti e munita di coperchio, depositare sul fondo le rondelle di pasta senza che si tocchino fra loro e aggiungervi 3/4 di un bicchiere d'acqua, coprire velocemente col coperchio e lasciar cuocere finché non si formi una crosta dorata sulle pagnottine che si saranno gonfiate per l'effetto vapore.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 25 cl di latte tiepido
- 60g di burro
- 2 uova
- 30g di lievito per il pane
- poco di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Piadina Romagnola
- Calzone Di Verdure
- Frittelle Della Nonna
- Frittelle Di Fiori Di Sambuco
- Brioche Con Ripieno Di Funghi

Panini Verdi

Antipasto a base di olive verdi

Ricetta

In una ciotola mescolate i petit suisse con le olive verdi tritate finemente, salate, pepate e ammorbidite con un filo d'olio riducendo l'impasto a una crema soffice.

Dividete i panini a metà, spalmateli sopra e sotto con la crema di formaggio, su quella inferiore adagiate alcune foglie di soncino e coprite con l'altra metà

Ingredienti per 6 persone

- 12 di panini al latte
- 6 formaggini petit-suisse
- 24 di olive verdi snocciolate
- 100g di insalata soncino
- olio d'oliva
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Involtini Di Prosciutto (3)
- Torta Al Formaggio
- Tartine Arlecchino
- Tartine Alla Grappa Con Le Pere
- Tartellette Di Avocado

Panino Bivalente

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Mescolate il prezzemolo e l'erba cipollina, finemente tritati, con la ricotta, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Spalmate con questo i due lati interni del panino, aggiungendo la lingua salmistrata ed il cetriolino affettato.

Ingredienti per 1 persona

- 1 panino rotondo integrale
- alcune fettine di lingua salmistrata
- 50g di ricotta
- 1 cetriolino sott'aceto
- poco di prezzemolo
- erba cipollina

Ricette simili

- Tartine Gelatinate Alla Lingua
- Tartine Al Formaggio
- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Aspic
- Tartine Con Acciughe Marinate

Panino Con Frittata Alle Erbe

Antipasto a base di uovo

Ricetta

Preparate una piccola frittata con l'uovo, l'aglio, gli spinaci, sale e pepe quanto basta; raccogliete il sughetto di cottura con metà del pane ed inserite fra le due fette la frittatina piegata a metà.

Ingredienti per 1 persona

- 1 uovo
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 manciatina di spinaci bolliti tritati
- sale
- pepe
- pane francese piccolo

Ricette simili

- Sfilatino Stuzzicante
- Crocchette Di Spinaci (3)
- Sgonfiotti Di Spinaci E Fontina
- Pane Con Frittatine
- Torta Di Spinaci E Formaggio

Panino Con Rughetta, Insalata, Carote, Prosciutto E Maionese

Antipasto a base di rughetta

Ricetta

Prendere del pane casereccio fresco, e preparare un panino con prosciutto di parma, maionese e rughetta, con accanto un'insalatina semplice semplice di lattuga e carote.

Ingredienti per 1 persona

- rughetta
- insalata lattuga
- carote
- pane casereccio
- prosciutto di parma
- maionese

Ricette simili

- Bruschetta Con Prosciutto E Fichi
- Tartine Rustiche
- Bruschetta Primavera
- Bruschetta Con Carpaccio Di Cernia
- Bruschetta Con Carpaccio Di Pesce Spada

Panino Di Carciofini

Antipasto a base di carciofini sott'olio

Ricetta

Spalmate accuratamente le due parti interne del pane con il burro all'aglio.
Sistemate poi dei carciofini sott'olio ben sgocciolati tagliati a fettine sottili ed 1 fogliolina di basilico fresco sminuzzata.

Ingredienti per 1 persona

- burro all'aglio
- carciofini sott'olio ben sgocciolati
- 1 fogliolina di basilico
- panino rotondo all'olio

Ricette simili

- Panino Bivalente
- Funghetti, Carciofini E Olive
- Coni Farciti
- Paris Wurstel In Insalata
- Canapè Ai Carciofini

Panino Rosso E Verde

Antipasto a base di carne di maiale

Ricetta

friggete in padella con poco olio la fettina, salandola e pepandola secondo il vostro gusto. **Assorbite** poi il sughetto di cottura con metà del pane, copritelo con alcune foglioline di lattuga, posateci la carne, le fettine di pomodoro sgocciolate e altra lattuga.

Ingredienti per 1 persona

- 1 fettina di carne di maiale
- alcune fette di pomodoro
- alcune foglie di insalata lattuga tenera
- mattoncini integrali
- poco di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stracciatella Di Insalata Lattuga
- Insalata Di Cozze E Lenticchie
- Spiedini Di Alici E Pomodori
- Cocktail Di Gamberi (3)
- Filoncino Con Frittata

Panzanella

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Taglio il pane a dadoni, lo dispongo su una teglia piatta e lo metto in forno ben caldo per farlo abbrustolire un poco, controllandolo a vista. In una insalatiera capiente metto il pane, assieme ai pomodori fatti a dadoni e alla mozzarella a cubetti. Aggiungo abbondante basilico, un poco di origano, sale e pepe, verso l'olio e mescolo tutto. Metto in frigorifero per mezz'ora circa prima di servire in tavola. La panzanella, di origine toscana e laziale, è un piatto veloce e facile da preparare, si mangia volentieri in ogni stagione ed è particolarmente gradita nelle calde giornate d'estate, soprattutto con aggiunto un po' di peperoncino che la rende ancor più fresca al palato. Da questa base semplice e ideale ottengo diversi altri piatti aggiungendo tonno, acciughe, olive, peperoni, radicchio, uova sode, taleggio...insomma tutto quello che suggerisce la fantasia e la necessità di variare i sapori.

Ingredienti per 4 persone

- pane raffermo non molto secco
- pomodori maturi ben sodi
- mozzarella
- abbondante di basilico
- poco di origano
- olio d'oliva extra-vergine

Varianti

- Panzanella (2)
- Panzanella (3)
- Panzanella (4)
- Panzanella (5)
- Panzanella (6)
- Panzanella (7)
- Panzanella (8)
- Panzanella (9)
- Panzanella Di Cipolle E Acciughe
- Panzanella Di Ivy
- Panzanella Laziale
- Panzanella Maremmana
- Panzanella Toscana
- Panzanella Toscana (2)
- Panzanella Toscana (3)

Ricette simili

- Acquasala
- Crostata Bianca E Rossa
- Bruschetta Caprese
- Pizza Ai Quattro Gusti
- Bruschetta Al Pomodoro

Panzanella (2)

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Questa specialità della cucina contadina toscana non è altro che una insalata di pane. Il pane da usare è quello cotto nei forni a legna ma in mancanza di questo, potete usare quello toscano.
Mettete per mezz'ora il pane a mollo in una bacinella piena d'acqua fredda; quindi, in tre o quattro riprese, strizzatelo molto bene. Deponetelo in una insalatiera mettendovi sopra tutti gli altri ingredienti.
Condite con il sale, l'olio e un filo di aceto mescolando bene il tutto.
Lasciate riposare per mezz'ora e, prima di servirlo, assaggiate per sentire se necessita ancora di olio e di aceto.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pane raffermo
- 1 cipolla tagliata a fette sottili
- 500g di pomodori da insalata tagliati a dadini
- 1 cetriolo tagliato a fette
- 3 gambi di sedano (a fettine)
- 200g di tonno sott'olio
- 10 foglie di basilico (sminuzzate)
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino
- sale

Varianti

- Panzanella
- Panzanella (3)
- Panzanella (4)
- Panzanella (5)
- Panzanella (6)
- Panzanella (7)
- Panzanella (8)
- Panzanella (9)
- Panzanella Di Cipolle E Acciughe
- Panzanella Di Ivy
- Panzanella Laziale
- Panzanella Maremmana
- Panzanella Toscana
- Panzanella Toscana (2)
- Panzanella Toscana (3)

Ricette simili

- Antipasto Rustico
- Sandwiches
- Smoerrebroed
- Crostini Per L'aperitivo
- Crostini Alla Toscana

Panzanella (3)

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Tuffare per 20 secondi in 1/2 l d'acqua fredda acidulata con 4 cucchiai di aceto, 8 gallette (Gallette liguri, salate, simili alle friselle, non quelle dolci!). Tirarle fuori e disporle su un piatto di portata. Versarci sopra 4 pomodori maturi tritati.
Condire con sale, pepe, 1 cucchiaio di capperi dissalati e tritati, 1 pizzico di origano e olio d'oliva.
Coprire con un piatto capovolto e lasciare insaporire per 30 minuti.
Servire con ravanelli e coste di sedano.

Ingredienti per 4 persone

- 50 cl di acqua fredda
- 4 cucchiai di aceto di vino
- 8 gallette salate
- 4 pomodori maturi tritati
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di capperi dissalati e tritati
- 1 pizzico di origano
- olio d'oliva
- alcuni di ravanelli
- alcune coste di sedano

Varianti

- Panzanella
- Panzanella (2)
- Panzanella (4)
- Panzanella (5)
- Panzanella (6)
- Panzanella (7)
- Panzanella (8)
- Panzanella (9)
- Panzanella Di Cipolle E Acciughe
- Panzanella Di Ivy
- Panzanella Laziale
- Panzanella Maremmana
- Panzanella Toscana
- Panzanella Toscana (2)
- Panzanella Toscana (3)

Ricette simili

- Antipasto Alla Francese
- Crostata Con Pomodori
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Pomodori Ripieni Alla Siciliana
- Antipasto Del Vegetariano

Panzanella (4)

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Tipica della cucina Laziale è la semplice panzanella: una fetta di pane ammollata e condita con pomodoro a pezzi, olio, sale, pepe e aceto.

Ingredienti per 1 persona

- 1 fetta di pane
- pomodoro a pezzi
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- aceto di vino

Varianti

- Panzanella
- Panzanella (2)
- Panzanella (3)
- Panzanella (5)
- Panzanella (6)
- Panzanella (7)
- Panzanella (8)
- Panzanella (9)
- Panzanella Di Cipolle E Acciughe
- Panzanella Di Ivy
- Panzanella Laziale
- Panzanella Maremmana
- Panzanella Toscana
- Panzanella Toscana (2)
- Panzanella Toscana (3)

Ricette simili

- Bruschetta Con Prosciutto Di Montagna
- Crostini Tosco-romagnoli
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Bruschetta Con Caponata E Melanzane
- Prosciutto Al Madera (2)

Panzanella (5)

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Lasciate il pane a bagno alcuni minuti nell'acqua fredda, poi strizzatelo e passatelo in una lnsalatiera. **Salate**, cospargete con il basilico sminuzzato a mano, distribuite un pizzico di pepe e condite con tre o quattro giri di olio versato a filo.
Mescolate con due forchette sollevando il pane perché si sbricioli, aggiungete i pomodori spellati e tagliati a cubetti

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio
- 4 pomodori rossi sodi
- alcune foglie di basilico
- sale
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine

Varianti

- Panzanella
- Panzanella (2)
- Panzanella (3)
- Panzanella (4)
- Panzanella (6)
- Panzanella (7)
- Panzanella (8)
- Panzanella (9)
- Panzanella Di Cipolle E Acciughe
- Panzanella Di Ivy
- Panzanella Laziale
- Panzanella Maremmana
- Panzanella Toscana
- Panzanella Toscana (2)
- Panzanella Toscana (3)

Ricette simili

- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Al Pomodoro E Basilico
- Antipasto Di Pomodori
- Zucchine Alle Olive
- Sfornato Di Pane E Mozzarella

Panzanella (6)

Antipasto a base di pane raffermo

Ricetta

Si taglia il pane a tocchetti e lo si bagna con l'acqua. Si aggiungono, poi, i pomodori maturi tagliati a pezzetti e si condisce con olio d'oliva, sale, basilico, origano, aglio e, se piace, un po' d'aceto.

Ingredienti per 4 persone

- pane raffermo
- pomodori
- olio d'oliva
- basilico
- origano
- aglio
- sale

Varianti

- Panzanella
- Panzanella (2)
- Panzanella (3)
- Panzanella (4)
- Panzanella (5)
- Panzanella (7)
- Panzanella (8)
- Panzanella (9)
- Panzanella Di Cipolle E Acciughe
- Panzanella Di Ivy
- Panzanella Laziale
- Panzanella Maremmana
- Panzanella Toscana
- Panzanella Toscana (2)
- Panzanella Toscana (3)

Ricette simili

- Acquasala
- Bruschette Vegetariane
- Bruschette (7)
- Crostini Con Melanzane
- Crostini Su Una Zampa Sola

Panzanella (7)

Antipasto a base di cetriolo

Ricetta

Lavate i pomodori, tagliateli a fette trasversali.
Sbucciate la cipolla e il cetriolo, tagliate a fette anche queste due verdure.
Ammorbidite le fette di pane in acqua e aceto, strizzatele leggermente senza romperle.
Distribuite a strati in una terrina le fette di pane, quelle di pomodoro, di cetriolo e di cipolla.
Condite ogni strato con sale, pepe, olio e foglie di basilico spezzettate con le mani.
Terminate con qualche anello di cipolla e 2 foglie di basilico intere.
Tenete in frigo almeno 60 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cetriolo
- 200g di fette di pane casereccio raffermo
- 600g di pomodori maturi ma sodi
- 1 cipolla bianca
- sale
- pepe
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 3 rametti di basilico
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco

Varianti

- Panzanella
- Panzanella (2)
- Panzanella (3)
- Panzanella (4)
- Panzanella (5)
- Panzanella (6)
- Panzanella (8)
- Panzanella (9)
- Panzanella Di Cipolle E Acciughe
- Panzanella Di Ivy
- Panzanella Laziale
- Panzanella Maremmana
- Panzanella Toscana
- Panzanella Toscana (2)
- Panzanella Toscana (3)

Ricette simili

- Pan Bagna' Di Nizza
- Bruschetta Al Pomodoro
- Bruschetta Al Pomodoro E Basilico
- Bruschetta Al Pomodoro (2)
- Bruschette Con Alici

Panzanella (8)

Antipasto a base di pane raffermo

Ricetta

Strofinare con aglio le fette di pane, bagnarle con un po' d'acqua e spremerle delicatamente.
Tagliare a dadini i pomodori precedentemente spellati e disporli sul pane con fette sottili di cipolla e sedano.
Condire con una spruzzatina d'aceto, sale, pepe, basilico, olio. Lasciar insaporire 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane toscano raffermo
- 4 pomodori maturi
- 1 cipolla di tropea
- 1 costa di sedano
- basilico
- aglio
- olio d'oliva extra-vergine intensamente fruttato
- 1 spruzzatina di aceto di vino
- sale marino
- pepe

Varianti

- Panzanella
- Panzanella (2)
- Panzanella (3)
- Panzanella (4)
- Panzanella (5)
- Panzanella (6)
- Panzanella (7)
- Panzanella (9)
- Panzanella Di Cipolle E Acciughe
- Panzanella Di Ivy
- Panzanella Laziale
- Panzanella Maremmana
- Panzanella Toscana
- Panzanella Toscana (2)
- Panzanella Toscana (3)

Ricette simili

- Acquasala
- Bruschetta Al Pomodoro E Basilico
- Pane Farcito
- Bruschetta Al Pomodoro
- Canederli

Panzanella (9)

Antipasto a base di pane casereccio

Ricetta

Mettete le fette di pane nella terrina e ricopritele a filo di acqua fredda, facendo inzuppare il pane per circa 15 minuti. Intanto affettate la cipolla e i pomodori dopo averli privati dei semi.
Mettete il cetriolo affettato in un piatto, salatelo, coprite con un altro piatto con un peso sopra. Lasciatelo cosi per circa 10 minuti (per fargli perdere l'acqua).
Strizzate bene il pane fra le mani, badando a non rompere le fette, e mettetelo nell'insalatiera.
Sciacquate il cetriolo, asciugatelo ed unitelo al pane con i pomodori, la cipolla e le foglie di basilico spezzettate.
Condite con l'olio d'oliva, l'aceto e il pepe.
Servite dopo una decina di minuti affinchè il pane abbia tempo di insaporirsi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pane casereccio a fette
- 1 cipolla rossa a fette
- 6 foglie di basilico
- 3 pomodori pelati maturi
- 1 cetriolo
- 1 cucchiaino di aceto di vino (o aceto di mele)
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Panzanella
- Panzanella (2)
- Panzanella (3)
- Panzanella (4)
- Panzanella (5)
- Panzanella (6)
- Panzanella (7)
- Panzanella (8)
- Panzanella Di Cipolle E Acciughe
- Panzanella Di Ivy
- Panzanella Laziale
- Panzanella Maremmana
- Panzanella Toscana
- Panzanella Toscana (2)
- Panzanella Toscana (3)

Ricette simili

- Crostini Dorati
- Bruschetta Al Pomodoro E Basilico
- Sandwiches
- Pan Bagna' Di Nizza
- Bruschetta Al Pomodoro (2)

Panzanella Di Cipolle E Acciughe

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Ammollare nell'acqua le fette di pane biscottato o la galletta per almeno mezz'ora.
Togliere la lisca alle acciughe (4 a persona) e farle a piccoli pezzi.
Tagliare le cipolle a fettine sottili dopo averle lasciate una mezz'ora nell'acqua fredda per smorzarne l'odore. In un'insalatiera disporre il pane dopo averlo strizzato, la cipolla, i pezzi di acciuga e una manciatina di foglie di basilico trinciate.
Condire con abbondante olio e pepe a piacere.
Controllare il sale, ma non dovrebbe essere necessario.

Ingredienti per 4 persone

- cipolle novelle
- 16 di acciughe salate
- olio d'oliva
- pepe
- pane biscottato (o galletta)
- 1 manciatina di foglie di basilico trinciate
- sale (eventuale)

Ricette simili

- Bruschette In Insalata
- Crostini Con Alici
- Scacciata-scaccia
- Pitta Ripiena Con Pomodori E Alici Salate
- Cappon Magro

Panzanella Di Ivy

Antipasto a base di pomodori rossi

Ricetta

Bagnare le fette di pane rafferme in un po' di acqua salata con un po' di aceto e sistemarle in un piatto.
Tagliare i pomodori rossi a dadini, tagliare anche la cipolla a dadini molto più fini, condire il tutto con sale, pepe, olio e aceto.
Mettere i pomodori conditi sopra le fette di pane tagliate e servire.

Ingredienti per 4 persone

- alcune fette di pane raffermo
- pomodori rossi
- cipolla bianca
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Panzanella (7)
- Panzanella Toscana
- Panzanella (8)
- Panzanella Toscana (3)
- Panzanella Maremmana

Panzanella Laziale

Antipasto a base di pane di genzano raffermo

Ricetta

Affettare il pane e bagnare le fette appena un po'. Disporle nei piatti individuali e ricoprirle con i pomodori spellati a dadini, capperi (se sono conservati sott'aceto non aggiungere altro aceto), acciughe, poco sale, abbondante basilico sminuzzato, olio. Lasciar insaporire per 30 minuti circa e servire.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di pane di genzano raffermo
- 8 pomodori maturi
- 1 ciuffo di basilico
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino (facoltativo)
- capperi (facoltativo)
- acciughe (facoltativo)
- poco di sale

Ricette simili

- Tomini Conditi
- Panzerotto Verace (2)
- Calzone Ricco
- Cupola Di Aragosta
- Antipasto Di Ovu Ri Tunnu

Panzanella Maremmana

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Ammollare in acqua fredda 500 g di pane raffermo affettato, strizzarlo e sbriciolarlo in una insalatiera.
Condire con 3 pomodori San Marzano ben maturi, tritati finemente, 1 cucchiaio di basilico spezzettato, olio, aceto, sale e pepe.
Mescolare bene il tutto e passare la panzanella in frigorifero per un'ora o due.
Servire con olive nere o cuori di sedano.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pane raffermo affettato
- 3 pomodori san marzano maturi tritati
- 1 cucchiaio di basilico spezzettato
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe
- alcuni cuori di sedano (o olive nere)

Ricette simili

- Panzanella Toscana (3)
- Panzanella Toscana (2)
- Panzanella (8)
- Panzanella Toscana
- Panzanella (7)

Panzanella Toscana

Antipasto a base di pane casereccio raffermo

Ricetta

Ammollare il pane in poca acqua e disporlo in un piatto da portata. Distribuirvi sopra i filetti d'acciuga spezzettati.
Spellare e privare dei semi i pomodori, tagliarli a fette sottili e usarle per coprire il pane.
Tritare la cipolla, sminuzzare una manciata di basilico e spolverizzare questo trito sui pomodori.
Salare e pepare. A parte emulsionare 4 cucchiai di olio con 1 cucchiaio di aceto e irrorare la panzanella. Servirla fresca.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio raffermo
- 8 filetti d'acciughe
- 4 pomodori maturi
- 1 cipolla
- 1 manciata di basilico
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Panzanella Toscana (2)
- Panzanella Toscana (3)

Ricette simili

- Panzanella (7)
- Panzanella (9)
- Pane Farcito
- Panzanella (8)
- Bruschetta Alle Acciughe

Panzanella Toscana (2)

Antipasto a base di pane toscano raffermo

Ricetta

Affettare il pane e tenerlo per 1 ora in acqua fredda, indi strizzarlo. Disporlo in una zuppiera e condirlo con cipollina sottile, cetriolo, lattuga e sedano a fettine, pomodori spellati a dadini, basilico sminuzzato.

Rimescolare. In una ciotolina amalgamare olio, sale, pepe, aceto; versare sulla panzanella fresca poco prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di pane toscano raffermo
- 1 mazzetto di cipolline fresche
- 1 cetriolo
- 4 pomodori maturi
- 1 cuore di insalata lattuga
- sedano
- basilico
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino
- sale
- pepe

Varianti

- Panzanella Toscana
- Panzanella Toscana (3)

Ricette simili

- Panzanella (8)
- Panzanella (7)
- Panzanella (2)
- Panzanella Maremmana
- Panzanella Laziale

Panzanella Toscana (3)

Antipasto a base di pane toscano raffermo

Ricetta

Mettete il pane raffermo in ammollo in acqua fredda, intanto in una capiente insalatiera, versate la dadolata di pomodori, la cipolla affettata fine, l'insalata e il basilico.
Unite alle verdure il pane dopo averlo ben strizzato con le mani e sbriciolato.
Condite il tutto con olio d'oliva extra-vergine, sale e aceto.
Guarnite con qualche foglia di basilico. Il piatto, perfetto come primo in estate, si conserva bene in frigo per qualche giorno.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pane toscano raffermo
- pomodori san marzano maturi
- cipolla rossa
- alcune foglie di insalata rucola (o insalata lattuga)
- sale
- aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- per guarnire:
- alcune foglie di basilico

Varianti

- Panzanella Toscana
- Panzanella Toscana (2)

Ricette simili

- Panzanella (8)
- Panzanella (2)
- Panzanella Maremmana
- Panzanella (7)
- Toscano Alla Scamorza

Panzerotti

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Con farina, burro o sugna e con un po' di acqua tiepida si ottiene una pasta morbida ed elastica, lavorandola per circa 10-15 minuti. Mentre la pasta riposerà in frigorifero o comunque in un luogo fresco, stemperate la ricotta e mescolatela con le uova, con il salame ed il fiordilatte tagliati a dadini, con il formaggio grattugiato e un po' di pepe.
Stendete quindi la pasta in una sfoglia piuttosto sottile e, mettendovi il ripieno con un cucchiaino a circa tre cm. dal bordo, formate dei mucchietti distanti l'uno dall'altro circa tre-quattro cm.
Ripiegate il bordo che avevate lasciato libero in modo che copra i mucchietti e tagliate i panzerotti con un bicchiere in forma di una mezzaluna.
Passate quindi a preparare una seconda fila di panzerotti fino all'esaurimento della pasta e del composto. Friggeteli nell'olio bollente a fuoco brillante e rigirateli dolcemente. Poiché i panzerotti faranno parte del fritto sarà bene tenerli in caldo in un forno appena intiepidito.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina
- 50g di sugna (o burro)
- 150g di ricotta
- 150g di mozzarella (o mozzarella fiordilatte)
- 100g di salame
- 30g di formaggio parmigiano
- 2 uova
- pepe
- sale
- olio di semi

Varianti

- Panzerotti (2)
- Panzerotti (3)
- Panzerotti Alla Meridionale
- Panzerotti Alla Romana
- Panzerotti Con Cipollotti, Zucchine E Vitellone
- Panzerotti Di Mare
- Panzerottini Saporiti

Ricette simili

- Bruschetta Alla Parmigiana
- Calzone
- Pizzette Alla Ricotta
- Frittelle Ripiene
- Rustica Al Formaggio

Panzerotti (2)

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida e mescolarlo con la farina e un pizzico di sale.
Lavorare bene la pasta e ricavarne tante pizzette uguali. Disporre sulla metà di ogni pizzetta polpa di pomodoro, mozzarella, origano, salare, pepare e ripiegare le pizzette, sigillando i bordi.
Friggere i panzerotti in olio bollente.
Togliere l'unto in eccesso e servire ben caldi.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di farina
- 40g di lievito di birra
- 150g di mozzarella
- 200g di polpa di pomodoro
- olio d'oliva
- origano
- sale
- pepe

Varianti

- Panzerotti
- Panzerotti (3)
- Panzerotti Alla Meridionale
- Panzerotti Alla Romana
- Panzerotti Con Cipollotti, Zucchine E Vitellone
- Panzerotti Di Mare
- Panzerottini Saporiti

Ricette simili

- Pizza Margherita (6)
- Pizzette Calabresi
- Pizzette Rapide
- Panzerotto Verace (2)
- Frittelle Di Zafferano

Panzerotti (3)

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Dividete la pasta in otto parti; amalgamate la ricotta con il prosciutto tagliato a quadretti, salate, pepate.
Spellate i pomodorini, tagliateli a cubetti.
Stendete la pasta a sfoglia non tanto sottile, mettete al centro di ognuna un po' dell'impasto di ricotta e alcuni dadini di pomodoro; piegate, pressate i bordi con cura.
Friggete i panzerotti nell'olio ben caldo. Serviteli subito

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta di pane lievitata
- 150g di prosciutto cotto
- 250g di ricotta
- 5 pomodorini rossi ben sodi
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Varianti

- Panzerotti
- Panzerotti (2)
- Panzerotti Alla Meridionale
- Panzerotti Alla Romana
- Panzerotti Con Cipollotti, Zucchine E Vitellone
- Panzerotti Di Mare
- Panzerottini Saporiti

Ricette simili

- Calzone
- Pizza Ricresciuta
- Pizza Ricresciuta Pasquale
- Panzanella (5)
- Antipasto Di Pomodori

Panzerotti Alla Meridionale

Antipasto a base di mozzarella di bufala

Ricetta

Versate la farina a fontana e mettete al centro 100 g di strutto, un cucchiaino di sale e 2 cucchiai di acqua tiepida.
Lavorate gli ingredienti con la punta delle dita formando una pasta liscia e compatta aggiungendo, all'occorrenza ancora un po' d'acqua.
Formate una palla e lasciatela riposare per almeno un'ora.
Soffriggete il prosciutto a fuoco basso finché il grasso sia sciolto. Versatelo in una terrina, lasciatelo raffreddare quindi unite la mozzarella a dadini, il parmigiano, il provolone, il prezzemolo, le uova, insaporite con pepe e noce moscata e amalgamate bene tutti gli ingredienti.
Stendete la pasta per uno spessore di circa 3 mm e ritagliate dei cerchi aventi un diametro di 8-10 cm.
Mettete al centro di ogni cerchio un mucchietto di ripieno, quindi ripiegate la pasta formando delle mezzelune e sigillando bene i bordi. In una padella, scaldate abbondantemente lo strutto e, quando sarà bollente, friggetevi i panzerotti un po' alla volta finché non diventino ben dorati. Scolateli, sgocciolateli su carta assorbente e serviteli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina
- 200g di mozzarella di bufala
- 70g di formaggio provolone grattugiato
- 30g di formaggio parmigiano grattugiato
- 60g di prosciutto cotto tritato
- 2 uova
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 100g di strutto
- noce moscata
- pepe
- 1 cucchiaino di sale

Ricette simili

- Sformato Al Formaggio
- Tramezzini Millecolori
- Crostoni Al Formaggio
- Casatiello Salato
- Mezzelune Alla Romana

Panzerotti Alla Romana

Antipasto a base di formaggio groviera

Ricetta

Tagliare il formaggio a dadini, unire il prosciutto tritato, una cucchiaiata di parmigiano, un uovo, sale e pepe.
Versare su una spianatoia la farina a fontana, aggiungere un po' di sale, il burro ammorbidito e a pezzetti, due tuorli e un po' d'acqua; impastare bene, stendere con il matterello, facendo una sfoglia non troppo sottile.
Ricavare dalla pasta tanti dischi e mettere su ognuno un po' del composto.
Spennellare il bordo dei dischi con un po' di albume sbattuto poi richiuderli bene, formando dei fagottini. Friggerli in una padella con abbondante strutto caldo, farli dorare, scolarli e asciugarli su carta assorbente. Servirli ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di farina
- 100g di formaggio groviera
- 100g di prosciutto crudo
- 50g di burro
- 100g di strutto per friggere
- 3 uova
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Panzerotti Alla Meridionale
- Torta Di Porri E Prosciutto
- Cake Al Prosciutto
- Supplì (2)
- Spiedini Di Polenta

Panzerotti Con Cipollotti, Zucchine E Vitellone

Antipasto a base di zucchina

Ricetta

Rosolare tutte le verdure, meno il peperone, in padella unendovi la carne, 1 uovo, parmigiano grattugiato e pangrattato. Intanto preparare con la farina la pasta e dopo averla stesa, ricavarne dei triangoli da riempire con le verdure cotte in padella, quindi friggerli.
Servire infine con il peperone saltato in padella.

Ingredienti per 4 persone

- 1 zucchina
- 1/2 di cipollotto
- 2 fettine di rosa di vitellone
- 2 uova
- 1/2 di peperone rosso
- formaggio parmigiano
- pangrattato
- farina
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Verdure Ripiene All'ortolana
- Polpettine Di Ceci E Verdure
- Calamaro Ripieno
- Quiche Di Coniglio E Verdure
- Sformato Di Bietole

Panzerotti Di Mare

Antipasto a base di salmone fresco

Ricetta

Stendete la pasta in una sfoglia sottilissima (circa 5 mm.) e tagliatela in 4 dischi del diametro di 14-15 cm.
Affettate finemente lo scalogno e fatelo appassire con 10 g di burro e 1 cucchiaio di olio.
Unite i funghi mondati e tritati, salate, pepate e fate cuocere a fuoco medio per 5 minuti.
Fate insaporire per pochi istanti i tranci di salmone in una padella con 20 g di burro e 1 cucchiaio di olio; insaporite con una presa di sale, un pizzico di paprica e il prezzemolo. Su ogni disco di pasta mettete una fetta di salmone, un po' di funghi, un quarto di uovo sodo e metà filetto d'acciughe.
Bagnate i bordi della pasta e chiudetela a mezza luna e spennellate la superficie di ogni fagottino con il tuorlo sbattuto.
Mettete i fagottini su una placca unta d'olio e cuoceteli in forno caldo a 220 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta di pane comprata già pronta
- 240g di salmone fresco (tranci da 80 g)
- 100g di funghi champignon
- 1 scalogno
- 1 uovo sodo
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- burro
- 2 filetti d'acciughe
- paprica
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostoni Al Formaggio
- Bastoncini Al Prosciutto
- Crostata Ai Funghi
- Involtini Di Tonno
- Dartois Agli Champignon

Panzerottini Saporiti

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Scongelate la pasta sfoglia. Ricavatene due dischi e suddivideteli in triangolini.
Tagliate a striscioline la pancetta e a bastoncini la fontina.
Mettete un po' dell'una e un po' dell'altro sulla parte più larga dei triangolini e arrotolate. Devono risultare mini cornetti.
Spennellate la superficie con il tuorlo diluito con un cucchiaio d'acqua.
Cuocete in forno a 180 gradi per circa 20 minuti.
Servite caldi o tiepidi

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 150g di pancetta a fettine
- 100g di formaggio fontina
- 1 tuorlo d'uovo

Ricette simili

- Sfogliatine Con Funghi
- Dartois Al Prosciutto
- Torta Pasqualina Ricca
- Sfoglia Ripiena Al Formaggio
- Torta Di Formaggio

Panzerotto Verace

Antipasto a base di patate

Ricetta

Fai bollire le patate in abbondante acqua e sbucciale. Schiacciale e unisci il burro lavorando il tutto in una casseruola. Metti sul fuoco molto basso e fai asciugare l'umidità mescolando. Metti sale e pepe a volontà e una grattatina di noce moscata (poca!) Aggiungi il tuorlo dell'uovo. Modella i panzerotti con le mani su una tavola infarinata. Passali nel bianco sbattuto dell'uovo e poi nel pangrattato. Friggili in abbondante olio ben caldo. Nota: è molto importante la qualità delle patate. Devono essere a pasta molto compatta, altrimenti il panzerotto si sfalda prima di essere cotto.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di patate a pasta gialla
- 50g di burro
- sale
- pepe nero
- noce moscata
- 1 uovo
- farina
- pangrattato
- olio d'oliva

Varianti

- Panzerotto Verace (2)
- Panzerotto Verace (3)

Ricette simili

- Crocchette Di Spinaci (3)
- Crocchette Di Formaggio
- Cromesqui Al Formaggio
- Crocchette Al Groviera
- Crostata Di Zucca

Panzerotto Verace (2)

Antipasto a base di farina

Ricetta

Far sciogliere il lievito nell'acqua tiepida, poi mettere tutto nella macchina impastatrice e infine lasciar lievitare la pallina di pasta in un luogo a temperatura tendente al caldo con sopra un panno tiepido per circa 1 ora (la pasta raddoppia). Poi tirare la pasta, fare dei cerchi del diametro di circa 20 cm, metterci in mezzo pomodoro e mozzarella (oppure ricotta, verdure, ecc.), chiudere bagnando leggermente i bordi per farli attaccare bene e friggere in abbondante olio caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina bianca
- 25g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di acqua tiepida
- per farcire:
- pomodoro (facoltativo)
- mozzarella (facoltativo)
- ricotta (facoltativo)
- verdure (facoltativo)

Varianti

- Panzerotto Verace
- Panzerotto Verace (3)

Ricette simili

- Cupola Di Aragosta
- Pani Ca Meusa
- Panzanella Laziale
- Antipasto Di Ovu Ri Tunnu
- Olive Al Sale Grosso

Panzerotto Verace (3)

Antipasto a base di burro

Ricetta

Prepara un impasto con 200 g di farina 0, 100 g di burro reso molle al calore, 1 tuorlo d'uovo, un pizzico di sale e un goccio di latte. Fallo riposare in un luogo caldo per almeno mezz'ora. Impastalo di nuovo su una tavola infarinata e ricavane dei dischi spessi mezzo centimetro e del diametro di 20 cm. Ungili leggermente su un lato con pochissimo olio d'oliva. Prepara il ripieno con 300 g di mozzarella tagliata a dadini e 300 g di prosciutto (quello cotto è meglio perché rimane meno salato). Metti un po' di ripieno al centro di ogni disco e bagnane il contorno con un uovo sbattuto. Piega in due i dischi fino a formare un sacco a forma di mezza luna e chiudilo molto bene inumidendo i bordi, se necessario, anche con un po' d'acqua. Ungi esternamente i calzoni con un po' d'olio e mettili in forno su una placca unta per circa 20 minuti a temperatura molto alta.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina 0
- 100g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 goccio di latte
- olio d'oliva
- per il ripieno:
- 300g di mozzarella tagliata a dadini
- 300g di prosciutto cotto (o prosciutto crudo)
- 1 uovo sbattuto

Varianti

- Panzerotto Verace
- Panzerotto Verace (2)

Ricette simili

- Torta Rustica Zia Maria
- Sacchettini Al Prosciutto
- Vol-au-vent Al Prosciutto
- Cornetti Farciti (2)
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy

Paris Wurstel In Insalata

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Tagliate a striscioline il Paris wurstel e a lamelle la fontina. Unitevi le olive snocciolate e a pezzetti, i carciofini e i funghetti.
Amalgamate la maionese con la panna, la salsa rubra, il cognac e mescolate bene tutto fino a ottenere una salsa rosata con la quale condirete il composto preparato.
Disponete in un piatto e guarnite.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di paris wurstel
- 100g di formaggio fontina
- 100g di olive nere di gaeta
- carciofini sott'olio
- funghetti sott'olio
- 1 vasetto di maionese
- 2 cucchiai di panna liquida
- 2 cucchiai di salsa rubra
- cognac

Ricette simili

- Funghetti, Carciofini E Olive
- Pizzette Fantasia
- Antipasto All'italiana (2)
- Mousse Di Tonno (3)
- Antipasto Margherita

Pasta Frolla Salata

Antipasto a base di burro

Ricetta

Setacciate la farina raccogliendola sul piano di lavoro. Disponetela a fontana e collocatevi nel centro il burro, il tuorlo d'uovo e il sale.
Mischiate bene con una paletta, aggiungete l'acqua e lavorate l'impasto con le mani fino a formare una palla liscia.
Lavorate con rapidità in modo che non si sciolga il burro.
Raccogliete l'impasto a palla, avvolgetelo in una pellicola e lasciatelo refrigerare per circa 30 minuti, dopodichè usate la pasta preparata come è richiesto in ciascuna ricetta.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 125g di burro tagliato a cubetti
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiai di acqua

Ricette simili

- Paté Di Salmone (3)
- Empanadas Criollas
- Frittella Polacca
- Quiche Con Ripieno Di Selvaggina
- Timballini Di Asparagi

Pasta Frolla Vegetariana

Antipasto a base di germe di grano

Ricetta

Si lavora brevemente la farina con l'olio, il sale e l'acqua fredda quanto basta per amalgamare bene gli ingredienti. Per impastare non usate le mani ma servitevi di un cucchiaio di legno. Questo per evitare che il glutine della farina si indurisca e che l'impasto risulti troppo compatto.
Stendete la pasta con il mattarello formando uno strato sottile e mettetela nella teglia unta d'olio, facendo i bordi abbastanza alti perché dovranno racchiudere il ripieno.
Bucherellate la pasta con una forchetta e mettetela nel forno, a fuoco lento, per circa 15 minuti. Metteteci sopra un ripieno di vostro gradimento (se questo è salato, come nel caso delle verdure, queste devono essere già cotte) e rimettetela nel forno per completare la cottura. Variazioni: se usate la pasta frolla per preparare un dolce, impastatela con succo di mela naturale al posto dell'acqua.

Ingredienti per 4 persone

- 2 tazze di farina semintegrale
- 1/2 tazza di olio di germe di mais
- acqua fredda
- sale marino

Ricette simili

- Pizza Vegetariana
- Frittelle Di Polenta
- Torta Di Tofu, Carote E Zucchine
- Pane Ferrarese
- Tortillas

Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Sciogliete il burro, rosolate la farina e versate il latte caldo, dopodichè sbattete a filo e fate cuocere per alcuni minuti. Terminata la cottura fate raffreddare un po', aggiungete i tuorli d'uovo e l'uovo intero e poi sbattete.
Tagliate il prosciutto a dadini piccoli e sbattetelo nella besciamella insieme con la pasta cotta al dente e la crema di latte acida, dopodichè condite.
Sbattete la neve, amalgamate e versate lo sformato in una teglia imburrata, cospargetelo di parmigiano e lasciatelo nel forno a 180 gradi per 40 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di pasta tipo pasta piccola quadrata
- 180g di prosciutto
- 40g di burro
- 40g di farina
- 20 cl di latte
- 15 cl di crema di latte acida
- 3 tuorli d'uovo
- 3 albumi d'uovo
- 1 uovo intero
- sale
- pepe
- noce moscata
- burro
- formaggio parmigiano grattugiato

Ricette simili

- Prosciutto In Crosta
- Torta Di Ricotta E Formaggio
- Soffiato Di Semola
- Crocchette Al Groviera
- Panini Al Latte Fantasia

Pasta Per Pizza

Antipasto a base di farina integrale

Ricetta

Sciogliere il lievito nell'acqua calda, aggiungere la farina e il sale, impastare a mano o con l'impastatrice fino a formare una massa morbida ed elastica.
Coprire e lasciar lievitare in luogo caldo per circa 1/2 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina integrale
- 10g di lievito fresco
- 15 cl di acqua calda
- 1/2 cucchiaino di sale

Ricette simili

- Friselle
- Pane Nero
- Focaccia Alle Cipolle
- Focaccine Di Patate
- Pancarré Fatto In Casa

Pastella Per Crepes (ricetta Base)

Antipasto a base di uova

Ricetta

In una terrina mettete la farina a fontana, al centro sgusciatevi le uova, unite tre o quattro cucchiai di latte e mescolate per amalgamare il tutto.
Diluite il composto versando lentamente a filo il restante latte fino a ottenere un impasto alquanto fluido.
Aggiungete il burro lasciato sciogliere a bagnomaria e poi fatto quasi raffreddare.
Salate, lavorate ancora per alcuni minuti con una piccola frusta e fate riposare la pastella per almeno un'ora. Al momento di cuocere le crepes, ungete appena il fondo di un padellino con olio o burro, lasciate scaldare, versatevi due cucchiai di pastella, muovete il padellino perché il composto si spanda su tutto il fondo e cuocete da entrambi i lati. Così di seguito. In caso di crepes dolci si sostituisce il sale con lo zucchero

Ingredienti per 12 persone

- 100g di farina
- 2 uova intere
- 25 cl di latte
- 30g di burro
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Brioscine Rustiche
- Paté Di Salmone (3)
- Frittelle Del Sole
- Mozzarella In Carrozza (3)
- Mozzarella Impanata (4)

Pasticcini Gallesi

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Imburrare la placca del forno.
Scongelare la pasta e stenderla con il mattarello in una sfoglia di circa 3 mm di spessore.
Ricavare 20 dischi, su ognuno formare un bordo lungo il suo perimetro, disporli sulla placca e passarli in forno già caldo a 180 gradi. Appena iniziano a colorire mettere su ogni disco un pezzetto di formaggio e portare a termine la cottura. Servirli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 150g di formaggio fontina (20 pezzetti)
- farina per la spianatoia
- burro per la placca

Varianti

- Pasticcini Gallesi (2)

Ricette simili

- Sfoglia Al Formaggio
- Dartois Al Prosciutto
- Vol-au-vent Con Piselli Fantasia
- Sgonfiotti Di Spinaci E Fontina
- Sfoglia Ripiena Al Formaggio

Pasticcini Gallesi (2)

Antipasto a base di formaggio cheddar

Ricetta

Imburrare la placca del forno.
Scongelare la pasta e stenderla con il mattarello in una sfoglia di circa 3 mm di spessore.
Ricavare 20 dischi, su ognuno formare un bordo lungo il suo perimetro, disporli sulla placca e passarli in forno già caldo a 180 gradi. Appena iniziano a colorire mettere su ogni disco un pezzetto di formaggio e portare a termine la cottura. Servirli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- pasta sfoglia
- 150g di formaggio cheddar in pezzetti
- per la placca:
- farina
- burro

Varianti

- Pasticcini Gallesi

Ricette simili

- Rissoles Ai Funghi
- Ravioli Al Formaggio
- Dartois Al Prosciutto
- Sfoglia Al Formaggio
- Torta Di Formaggio

Pasticcio Con Verdure

Antipasto a base di peperoni rossi

Ricetta

Mondate i peperoni.
Frullate un peperone e un pomodoro con una cipolla tagliata a pezzi, l'aglio sbucciato e il coriandolo tritato.
Tagliate un peperone, un pomodoro e una cipolla a rondelle.
Versate metà del frullato in una padella antiaderente a bordi alti. Sistematevi sopra i filetti di pesce e coprite con il resto.
Lasciate riposare per mezz'ora.
Distribuite nella padella le verdure a rondelle e metà dell'olio.
Salate leggermente.
Cuocete il tutto a fuoco moderato per 20 minuti con un coperchio. Trascorso questo tempo, versate nella padella l'olio rimasto, il latte di cocco e il succo dei limoni.
Proseguite la cottura per altri 5 minuti, scuotendo una o due volte la padella per amalgamare bene il pesce e le verdure.
Servite con riso basmati lessato o polenta di mais.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetti di pesce (o tranci di pesce)
- 2 peperoni rossi
- 2 cipolle
- 2 limoni
- 2 pomodori maturi
- 2 spicchi di aglio
- alcuni rametti di coriandolo (o menta)
- 1 tazza di olio di palma
- 10 cl di latte di cocco denso
- sale

Ricette simili

- Moqueca Di Pesce
- Bruschetta Con Carpaccio Di Pesce Spada
- Peperoni Sott'aceto (2)
- Flan Freddo Di Peperoni Rossi
- Mousse D'aringa Affumicata

Pasticcio Di Zucchine

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Soffriggere un trito di aglio, cipolla e prezzemolo con 3 cucchiai di olio e 10 g di burro, unire le zucchine a rondelle e il sale.
Coprire, abbassare la fiamma e far stufare per 20 minuti.
Battere le uova con panna e sale, quindi unire mozzarella a dadini, emmenthal e zucchine.
Coprire il fondo di una pirofila imburrata con le fette di pane, distribuirvi il composto e cuocere in forno a 190 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 6 zucchine
- 150g di mozzarella
- 50g di formaggio emmenthal grattugiato
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 3 uova
- 150g di panna fresca
- 6 fette di pancarré
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 10g di burro
- sale

Ricette simili

- Tartine Alla Crema Di Salmone
- Quiche Con Ripieno Di Selvaggina
- Torta Di Formaggio
- Sformato Di Stracchino
- Quiche Di Zucchine

Pastiglie Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

In una fondina, mescolate alla farina il parmigiano, il burro fuso (non caldo), l'uovo battuto con sale e pepe e la panna. Ottenuta una pasta omogenea, di media consistenza, spianatela sul piano di lavoro infarinato e ritagliatevi, con una fustella tonda a bordi lisci o con l'orlo d'un piccolo bicchiere, delle tartine circolari di circa 4 cm di diametro. Appena pronte, poggiate le pastiglie sull'emmenthal grattugiato in modo che ne risultino ricoperte solo da un lato. Fatto ciò, adagiatele sulla piastra unta del forno, posandole sul lato opposto a quello ricoperto di emmenthal.

Spingete la piastra in forno preriscaldato a 200 gradi e lasciate che le pastiglie diventino dorate (20 minuti circa).

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 100g di burro
- 1 uovo
- 100g di formaggio emmenthal bavarese
- 50g di panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Omelette Agli Asparagi
- Torta Di Porri (2)
- Tortine Con Carne Affumicata
- Crostata Al Formaggio E Carciofi

Patate Al Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Mettere a bagno in acqua fredda le patate affettate sottilmente. Sgocciolarle e asciugarle, quindi sovrapporre diverse fettine di patata in modo da formare 4 dischi ben pressati e friggerli in una padella antiaderente con poco olio.
Sbattere le uova con panna e burro fuso, diluire con succo di pompelmo, unire il liquore, sale e pepe e far addensare a bagnomaria.
Spolverizzare le patate con sale, coprire con la salsa e il salmone.

Ingredienti per 4 persone

- 2 patate
- 8 fettine di salmone
- 50g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 100g di panna
- 1 pompelmo
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di liquore all'anice

Ricette simili

- Frittelle Ripiene Alla Siciliana
- Quiche Al Formaggio
- Paté Al Salmone
- Tartellette Di Salmone E Caviale
- Tarte Di Patate Al Salmone

Patate Alla Huancayna

Antipasto a base di patate

Ricetta

Fate lessare in acqua leggermente salata delle patate farinose di grandezza media (la quantità dipende dalle persone), pelatele e tagliatele a rondelle spesse circa un dito. A parte preparate la salsa con: 1 peperone verde, 1/4 di peperone rosso 1 peperoncino, pangrattato (quanto basta ad ottenere una consistenza cremosa e semidensa), 1/4 di tazza di succo di limone, 1 confezione di ricotta, 1 tazza di latte, 1 confezione di panna (25 cl), 1 tazzina di olio d'oliva, sale (deve venire leggermente salata perché le patate tendono ad ammortizzare il sapore) Fare bollire 5 minuti i peperoni metterli nel robot e frullarli con un po' di acqua calda (una tazza), il pane, l'olio,la panna, la ricotta ecc.; le patate si servono su un letto di insalata fresca,coperte dalla salsa (fatta raffreddare) e guarnite con uova sode tagliate a rondelle e olive nere (di quelle grandi carnose e violacee).

Ingredienti per 4 persone

- patate
- 1 peperone verde
- 1/4 di peperone rosso
- 1 peperoncino
- pangrattato
- 1/4 tazza di succo di limone
- 1 confezione di ricotta
- 1 tazza di latte
- 1 confezione di panna (confezioni da 25 cl)
- 1 tazzina di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Pinzimonio Tre Salse
- Filetti Di Sogliola Con Peperoni
- Antipasto Di Salmone
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Antipasto Milleluci

Patate Bignè

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lessare le patate, pelarle e passarle al passaverdura.
Unire la farina, i tuorli d'uovo, pepe e sale.
Mescolare bene e farne delle polpettine. Passarle in un poco di farina e buttarle a friggere nell'olio fumante. Scolarle croccanti e servirle.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tuorli d'uovo
- 4 cucchiai di farina
- pepe
- sale
- olio d'oliva
- 1000g di patate

Ricette simili

- Quiche Al Formaggio
- Patate Al Salmone
- Torta Di Patate E Broccoletti
- Crocchette Di Gamberi
- Torta Di Zucca (3)

Patate Gratinate

Antipasto a base di patate

Ricetta

Sbucciare le patate e tagliarle a fette spesse. Disporle in una teglia, coprirle con la fontina affettata.
Cospargere di panna e burro a pezzetti, salare e pepare.
Gratinare in forno per 30 minuti circa.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di patate
- 100g di formaggio fontina
- 1 bicchiere di panna
- 50g di burro
- pepe
- sale

Ricette simili

- Sfiziosi Agli Gnocchi
- Torta Di Patate (2)
- Bignè Alla Crema Di Formaggi
- Sfoglia Al Formaggio
- Tegamini Di Uova E Formaggio (2)

Patate Raffinate

Antipasto a base di patate novelle

Ricetta

Lavare e strofinare le patate con 1 canovaccio ruvido, poi asciugarle. Con 1 coltellino o 1 cucchiaino seghettato, scavarle formando delle scodelline.
Lavorare a crema il burro morbido con 1 cucchiaio di legno; poi dividerlo in 2 porzioni. Ad una incorporare le uova di lompo, mescolando bene, e all'altra il salmone tritato. Con il primo composto riempire 4 patate e con quello al salmone le altre 4.
Avvolgere ogni patata su carta di alluminio, poi metterle in 1 teglia e infornare a 200 gradi per 50 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 8 patate novelle
- 50g di uova di lompo
- 25g di salmone affumicato
- 80g di burro

Ricette simili

- Tramezzino Raffinato
- Vol-au-vent Al Salmone
- Mousse D'avocado
- Mousse In Crosta
- Crocchette Al Salmone

Paté Ai Fegatini

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

In un tegame scaldate 50 g di burro, insaporitevi mezza cipolla tritata, alcune foglioline di timo e i fegatini per 2 minuti.
Spruzzate con il Marsala, salate, pepate e dopo 3 minuti spegnete.
Tritate i fegatini e incorporatevi 100 g di burro fuso raffreddato. Quando il composto è diventato soffice unite brandy e panna montata.
Raffreddate 6 ore in frigorifero

Ingredienti per 6 persone

- 400g di fegatini di pollo
- 150g di burro
- 1/2 di cipolla
- timo
- 2 cucchiai di vino marsala
- 1 cucchiaio di brandy
- 2 cucchiai di panna montata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Paté Di Fegatini Di Pollo Al Marsala
- Spuma Di Fegatini
- Vol-au-vent Ripieni
- Bocconcini Rustici
- Paté Casalingo

Paté Al Salmone

Antipasto a base di salmone fresco

Ricetta

Pulite, spellate e togliete le lische al salmone; tagliate a listarelle di due cm di spessore le parti del pesce più carnose e mettetele a marinare nello sherry girandole di tanto in tanto, insaporite con alloro, sale e pepe.
Pulite e togliete le lische e la pelle anche al merluzzo e ponetelo in un frullatore insieme con le altre parti del salmone.
Aggiungete al pesce le fette di pane inzuppate nel latte, i tuorli un po' sbattuti, il burro, il sale e il pepe.
Iniziate a frullare e poi poco per volta versate anche il sugo della marinata fino ad avere un composto omogeneo. Il composto ottenuto passatelo a setaccio. In una pirofila imburrata ponete le listarelle di salmone formando uno strato, continuate con uno strato di composto e finite con il composto di pesce.
Cuocete a forno a 160 gradi con la pirofila coperta per circa cinquanta minuti. Questo piatto può essere conservato in frigorifero per 3 giorni e deve essere servito freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di salmone fresco
- 350g di merluzzo fresco
- 60g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 6 cucchiai di sherry secco
- 2 fette di pane raffermo
- 1 bicchiere di latte
- alloro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mousse Di Salmone
- Involtini Di Tonno
- Pane Con Il Burro Giallo
- Pane Con Il Burro Giallo (4)
- Pane Con Il Burro Giallo (3)

Paté Casalingo

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

Mettete sul fuoco con del burro e un battutino di cipolla dei fegatini di pollo e il fegato di vitello, fateli cuocere bene da tutte due le parti, poi bagnateli con dello sherry o del Marsala secco. Una volta cotti passateli nel tritatutto anche un paio di volte insieme a del prosciutto crudo, a un po' di mollica di pane intrisa nel latte e ben strizzata e a 70 g di burro.
Amalgamate bene il tutto, regolate di sale e pepe e per ultimo aggiungete del tartufo a lamelle.
Mettete il composto in una terrina bella in forma, passatelo e mettetelo in frigorifero per almeno un giorno. Servitelo affettato accompagnato con dell'abbondante gelatina tritata e servita a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di fegatini di pollo
- 200g di fegato di vitello
- 120g di burro
- 100g di prosciutto crudo
- 1 cipolla
- mollica di pane
- 1 bicchierino di sherry (o vino marsala)
- 1 tartufo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coni Farciti
- Paté Delicato Di Vitello
- Crostini Con Fegatini E Prosciutto
- Finanziera Alla Piemontese
- Vol-au-vent Ripieni

Paté Con Sedano

Antipasto a base di sedano bianco

Ricetta

Fate bollire 100 cl di acqua salata e acidulata con l'aceto e cuocetevi per 5 minuti il cuore del sedano e scolatelo.
Mondate i fegatini e sbollentateli per 4 minuti in acqua salata. Sgocciolateli accuratamente e frullateli insieme al burro fuso a bagnomaria a una presa di sale e al Porto.
Versate metà del composto in uno stampo adagiate il sedano e copritelo con il restante composto.
Mettete in frigorifero per almeno 3 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di fegatini di pollo
- 50g di fegatini d'anatra
- 1 pianta di sedano bianco
- 200g di burro
- 2 cucchiai di vino porto rosso
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco

Ricette simili

- Crostini Con Fegatini Di Pollo
- Crostini Alla Toscana
- Crostini Ai Fegatini
- Crostini Di Fegatini
- Finanziera Alla Piemontese

Paté Delicato Di Pollo

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Rosolate in poco burro il petto di pollo tagliato a fettine e poi tritatele insieme a 200 g di prosciutto.
Lessate, pelate e riducete a purea le patate.
Ponete il tutto in una terrina e amalgamate delicatamente il burro ammorbidito, la panna e la besciamella.
Salate, pepate, spruzzate con un cucchiaio di brandy.
Mescolate.
Lasciate riposare. Intanto preparate la gelatina come indicato sulla confezione e, alla fine, profumatela con il rimanente brandy.
Versate un po' di gelatina in uno stampo rettangolare ben freddo e fatela scivolare anche lungo le pareti.
Ponete a rassodare in frigorifero. Con uno stampino a forma di cuore ritagliate dalle restanti fette di prosciutto tanti cuoricini.
Rassodate e sgusciate l'uovo, tagliatelo a fettine regolari. Sul fondo dello stampo alternate i cuoricini di prosciutto, i dischetti d'uovo, le foglioline di prezzemolo. Piano piano versatevi sopra uno strato di gelatina e spennellatela anche sulle pareti.
Tenete il tutto in frigorifero mezz'ora almeno. Quando la gelatina si è rappresa mettete nello stampo il composto di pollo. Con il palmo della mano schiacciate delicatamente la sommità del ripieno, quindi versate un ultimo strato di gelatina e fate rassodare in frigorifero per almeno 5 ore.
Sformate sul piatto da portata e servite subito

Ingredienti per 8 persone

- 300g di prosciutto cotto
- 200g di petto di pollo
- 20 cl di panna
- 100g di patate
- 100g di besciamella
- 80g di burro
- 1 confezione di gelatina
- 1 uovo
- 1/2 bicchierino di brandy
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Gran Zuccotto Di Paté
- Mini Soufflé
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Olive Ripiene
- Mousse Di Prosciutto (2)

Paté Delicato Di Vitello

Antipasto a base di vitello

Ricetta

Infarinate leggermente il fegato e insaporitelo in un tegame con 25 g di burro per 5 minuti a fuoco vivace e mescolando.
Versate il Marsala e fate evaporare, ci vorranno 7 minuti.
Regolate sale e pepe.
Ritirate dal fuoco, tagliate il fegato a pezzetti e mettetelo nel frullatore con il suo sugo di cottura, il rimanente burro a pezzetti, il prosciutto e il tuorlo.
Frullate il tutto fino a ottenere un composto molto omogeneo. Versatelo in una forma rettangolare foderata di pellicola e lasciate rassodare in frigorifero almeno 5 ore.
Sformate, tagliate a fettine.
Servite con triangolini di pane tostato

Ingredienti per 8 persone

- 350g di fegato di vitello a fettine
- 100g di prosciutto crudo
- 125g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- salvia
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Paté Casalingo
- Coni Farciti
- Brioche Ripiena Di Fegato D'anatra
- Panzerotto Verace (3)
- Vol-au-vent Al Prosciutto

Paté Di Cervo

Antipasto a base di cervo

Ricetta

Affettare 1000 g di polpa di cervo e 300 g. di pancetta e disporli in una casseruola con 6 bacche di ginepro pestate, 6 grani di coriandolo, 1 pizzico di sale e un generoso pizzico di pepe nero.
Coprire a filo con vino rosso, incoperchiare e porre in forno a 100 gradi per tre ore.
Tritare finemente la carne e la pancetta e porle in piccoli barattoli di vetro.
Filtrare il fondo di cottura e versarlo sulla carne per coprirla a filo.
Sigillare con burro chiarificato e chiudere i barattoli. Ottimo per preparare canapè e tramezzini.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di polpa di cervo
- 300g di pancetta
- 6 bacche di ginepro (bacche pestate)
- 6 grani di coriandolo
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe nero
- vino rosso

Ricette simili

- Curarsi Con Le Erbe - Ricetta 3.1a
- Spiedino Alla Pancetta
- Aspic Di Aragosta
- Alici Marinate
- Champignon Alla Greca

Paté Di Fegatini

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

Mondate i fegatini da filamenti e pellicine quindi lavateli sotto l'acqua corrente e asciugateli tamponandoli con un doppio foglio di carta da cucina.
Dividete ogni fegatino in quattro pezzi quindi metteteli in una ciotola e copriteli di latte freddo che sopravanzi di due dita. Lasciateli marinare per tutta la notte in frigorifero quindi sgocciolateli e asciugateli bene.
Scaldate la metà del burro in un tegame e, quando comincia a sfrigolare, unitevi i fegatini e lasciatele rosolare per cinque o sei minuti mescolandoli spesso in modo che si colorino in maniera uniforme.
Private la fetta di pancarré della crosticina e tagliatela a dadini. Quando i fegatini si saranno asciugati, insaporiteli con sale e pepe e bagnateli con il cognac. Lasciatelo sfumare e spegnete la fiamma. Finché sono ancora caldi, unitevi i dadini di pane, il brodo e il resto del burro a pezzetti, mescolate bene quindi versate tutto il contenuto del tegame nel bicchiere del mixer. Unitevi l'aglio passato dallo schiaccia aglio e il succo di limone e frullate per un minuto a media velocità quindi aumentate la velocità al massimo e frullate un altro paio di minuti fino ad avere un composto liscio e omogeneo.
Travasate il paté in una terrina, sigillatelo con un doppio foglio di pellicola trasparente e tenetelo in frigorifero per qualche ora (o anche per tutta la notte) prima di servirlo. Accompagnatelo con cetriolini sott'aceto e con fettine di pane francese o di pan brioche, tostate.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di fegatini di pollo molto freschi
- latte
- 100g di burro
- 1 fetta di pancarré
- 1 bicchierino di cognac
- 1/2 bicchiere di brodo di carne sgrassato
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Varianti

- Paté Di Fegatini Di Pollo Al Marsala

Ricette simili

- Bruschetta Ai Fegatini
- Cestini Di Semolino
- Crostoni Rustici
- Crostini Con Acciughe E Fegatini
- Canapè Ai Fegatini

Paté Di Fegatini Di Pollo Al Marsala

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

Pulite i fegatini di pollo, lavateli e asciugateli accuratamente.
Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare per qualche minuto in una padella con 30 g di burro, la salvia, l'alloro e il rosmarino.
Aggiungete i fegatini e fateli rosolare brevemente finché avranno preso colore da ogni parte, mescolandoli spesso con un cucchiaio di legno; bagnateli con il marsala e il brandy e fateli evaporare a fuoco vivace.
Togliete i fegatini dal fuoco e fateli raffreddare, eliminate la foglia dl salvia, di alloro e il rosmarino e versate tutto il resto nel frullatore; aggiungete un pizzico di sale e pepe, il burro a pezzetti e frullate bene.
Unite infine la panna e incorporatela senza frullare troppo. Per conservarlo in freezer mettetelo in un contenitore rettangolare e pressatelo bene.
Scongelate poi a temperatura ambiente.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di fegatini di pollo
- 1/2 di cipolla
- 1 foglia di salvia
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 3 cucchiai di vino marsala
- 3 cucchiai di brandy
- 100g di burro
- 3 cucchiai di panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- Paté Ai Fegatini
- Paté Di Porcini E Vitello
- Bocconcini Rustici
- Cestini Di Semolino
- Coni Farciti

Paté Di Fegato

Antipasto a base di fegato di vitello

Ricetta

Fate soffriggere con poco burro a fuoco basso la cipolla tritata; appena inizia a dorare, spegnete il fuoco ed unite il rimanente burro perché si fonda senza friggere.
Tagliate intanto il fegato e il lardo a piccoli pezzi e passateli al tritacarne, usando il disco a buchi piccoli.
Raccogliete il composto in una capace terrina, unite il soffritto di cipolla, il prezzemolo e il dragoncello tritati; amalgamate gli ingredienti e passateli al frullatore. Al composto ottenuto unite la farina, le uova, la noce moscata, il pepe e se necessario un pizzico di sale.
Mescolate con cura.
Foderate con la rete di maiale uno stampo rotondo a bordi alti, lasciandone debordare quanto basta per ricoprire la superficie dello stampo quando sarà stato riempito.
Versate il composto nello stampo, pressatelo leggermente perché si distribuisca uniformemente, ricopritelo ripiegando la rete di maiale e fate cuocere a bagnomaria in forno a calore medio (170 gradi) per 45 minuti circa.
Togliete dallo stampo e disponete sul piatto di servizio, eliminando la rete di maiale.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di fegato di vitello
- 300g di lardo non salato
- 100g di burro
- 2 uova intere
- 50g di farina bianca
- 1 cipolla tritata finemente
- 1 cucchiaio di prezzemolo e dragoncello tritati
- 1 pizzico di noce moscata
- sale
- pepe bianco
- 1 pezzo grande di rete di maiale

Varianti

- Paté Di Fegato D'oca
- Paté Di Fegato D'oca (2)
- Paté Di Fegato Delicato Con Il Bimby

Ricette simili

- Crespelle Ai Calamaretti
- Olive Ripiene Fritte
- Supplì (2)
- Terrina D'anatra
- Antipasto Di Verdure (2)

Paté Di Fegato D'oca

Antipasto a base di fegato d'oca

Ricetta

Preparate una pasta con farina, sale, burro, 1 uovo e acqua quanto basta; lasciate riposare per 4 ore. Intanto pulite il fegato d'oca e tagliatelo a fettine.
Tritate la carne di vitello, di maiale e mettetele a marinare con vino bianco, sale, pepe, spezie, prezzemolo e cipolla tritati.
Stendete la sfoglia su uno stampo foderato.
Sistemate sul fondo 3 o 4 fettine di lardo, mettete la carne marinata, poi il fegato e ancora un altro strato di carne marinata. Sopra il tutto mettete delle fettine di lardo; ripiegate i bordi della pasta per coprire il ripieno.
Spennellate la superficie con un tuorlo d'uovo sbattuto e al centro praticate un foro dove metterete un imbuto di carta da forno e lasciate cuocere in forno per 2 ore. Finita la cottura lasciate raffreddare e attraverso l'imbuto versate la gelatina liquida.
Mettete in frigo prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fegato d'oca
- 500g di carne di maiale
- 500g di carne di vitello
- 50 cl di gelatina
- 370g di farina
- 130g di burro
- 2 uova
- 2 bicchieri di vino bianco
- lardo
- 1 cipolla
- prezzemolo
- spezie
- sale
- pepe

Varianti

- Paté Di Fegato D'oca (2)

Ricette simili

- Paté Di Fegato
- Terrina D'anatra Alle Mele
- Brioche Ripiena Di Fegato D'anatra
- Coni Farciti
- Sformato Del Priore

Paté Di Fegato D'oca (2)

Antipasto a base di fegato d'oca

Ricetta

Pulite il fegato e tagliatelo in 8 fette su cui metterete dei pezzetti di tartufo, annaffiando di madera e lasciando riposare per 2 ore.
Tritate la carne e metà del lardo, tagliate a pezzetti i funghi e uniteli alla carne; condite il tutto con sale, pepe e cognac.
Prendete una teglia e foderatela con fettine di lardo e spalmateci tutt'intorno la carne e riempite la teglia alternando uno strato di carne e una fetta di fegato. Sulla superficie appoggiate un foglio di carta da forno.
Lasciate cuocere per 2 ore e servite freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fegato d'oca
- 1 tartufo
- 5 cucchiai di vino madera
- 500g di carré di maiale
- 250g di lardo
- 200g di funghi
- 1 cucchiaino di cognac
- sale
- pepe

Varianti

- Paté Di Fegato D'oca

Ricette simili

- Coni Farciti
- Terrina D'anatra Alle Mele
- Canapè Assortiti Al Salmone
- Panini Al Paté Di Fegato
- Paté Di Fegato

Paté Di Fegato Delicato Con Il Bimby

Antipasto a base di fegato di vitello

Ricetta

Inserisci nel boccale 30 G di burro, l'olio, la pancetta e la salvia: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Unisci dal foro del coperchio con lame in movimento a velocità 6 il fegato, la fesa di vitello, le acciughe e trita: 10 secondi a velocità 6, poi cuoci 10 minuti a temperatura 90 velocità 2. A fine cottura lascia intiepidire il composto. Unisci il brandy, il sale, il pepe, il burro e manteca per 1 minuto a velocità 3, poi porta lentamente a velocità 9 per 20 secondi. Fodera con la pellicola trasparente uno stampo, versaci il composto e mettilo in frigorifero a rassodare, prima di servirlo.

Ingredienti per 8 persone

- 200g di fegato di vitello
- 200g di fesa di vitello
- 2 acciughe
- 130g di burro morbido
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 30g di pancetta
- 4 foglioline di salvia
- 2 cucchiai di brandy
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coni Farciti
- Bocconcini Alla Robespierre
- Paté Di Porcini E Vitello
- Paté Delicato Di Vitello
- Finanziera Alla Piemontese

Paté Di Formaggio E Prosciutto Cotto

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Tritate finemente il prosciutto e poi frullatelo con la ricotta, due cucchiai di pinoli, la panna, 1 bicchierino di brandy, sale e pepe fino a ottenere una crema morbida e omogenea.
Foderate uno stampo rettangolare con la pellicola trasparente e versatevi il composto. Con la spatola pareggiate la superficie.
Tenete in frigorifero alcune ore. Sformatelo sul piatto da portata e servitelo con piccoli crostini tiepidi di pane scuro. Vini di accompagnamento: Trentino Nosiola DOC, Marino DOC, Melissa Bianco DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di prosciutto cotto
- 250g di ricotta
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 bicchierino di brandy
- 2 cucchiai di pinoli
- sale
- pepe

Ricette simili

- Paté Di Prosciutto E Mascarpone
- Spumone Di Prosciutto
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Tartellette Alla Torinese
- Cestini Di Pane

Paté Di Gamberetti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Scottate i gamberetti in acqua bollente salata in cui avrete messo un limone diviso a metà, una cipolla sbucciata e una carota.
Scolate il tutto dopo cinque minuti, fate raffreddare e mettete nel frullatore con la panna, la ricotta, il succo dell'altro limone, il dragoncello, sale e pepe a piacere.
Frullate fino a ottenere un composto omogeneo. Versatelo in uno stampo da plumcake quindi passatelo in frigorifero per qualche ora prima di servirlo in tavola decorandolo con qualche foglia di dragoncello e qualche gamberetto che avrete tenuto a parte intero.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di gamberetti sgusciati
- 200g di ricotta
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 limoni
- 3 cucchiaini di dragoncello tritato
- 3 cucchiai di panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crocchette Di Gamberi E Patate
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Crocchette Di Gamberi
- Acrats Di Gamberi Alla Giamaicana
- Crostata Alla Marinara

Paté Di Lingua All'inglese

Antipasto a base di lingua salmistrata tritata

Ricetta

Mettete la lingua salmistrata nel frullatore, insieme al burro ammorbidito a temperatura ambiente e frullate al minimo per qualche minuto, in modo da ottenere un composto molto omogeneo.
Condite il tutto con pepe, un pizzico di noce moscata e poco sale e mettete il composto ottenuto in un vasetto di vetro oppure di ceramica.
Coprite la superficie con un cucchiaio di burro fuso e sigillatelo con un disco di carta di alluminio. Questo paté è molto utile per preparare anche all'ultimo momento dei crostini, in occasione di un invito.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di lingua salmistrata tritata
- 150g di burro
- 1 pizzico di noce moscata
- pepe
- poco di sale

Ricette simili

- Melone Farcito Alla Polpa Di Granchio
- Tartine Gelatinate Alla Lingua
- Panino Bivalente
- Crostoni Alla Hollywood
- Aspic

Patè Di Olive Con Il Bimby

Antipasto a base di olive nere

Ricetta

Inserisci nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento, le olive e l'aglio: 20 secondi a velocità 6. Raccogli il tutto con la spatola sul fondo del boccale e unisci 60 G di olio, il sale, l'origano e amalgama per 1 minuto a velocità 3. Metti in un vasetto, copri con il restante olio, e conserva in frigorifero. È ottimo per tartine e per condire spaghetti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di olive nere snocciolate cotte al forno
- 90g di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di origano
- sale

Ricette simili

- Antipasto Alla Francese
- Bruschette Con Salsa Di Olive
- Crostatine Al Pomodoro Fresco
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini

Paté Di Pesce

Antipasto a base di merluzzo

Ricetta

Fate bollire come di consueto (acqua, un bicchiere di vino bianco, odori) il pesce. Lasciatelo raffreddare, quindi toglietelo e riducetelo in poltiglia con una forchetta. A parte tritate le olive, i capperi e le acciughe.
Mescolate il tutto, legando con maionese, olio e succo di limone. Il sale non serve. Lasciar insaporire un paio d'ore almeno.
Spalmate il paté su fette di pane abbrustolite in forno ancora un po' tiepide.

Ingredienti per 4 persone

- merluzzo
- olive verdi
- olive nere
- capperi
- acciughe sott'olio
- maionese
- poco di succo di limone (facoltativo)
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco

Ricette simili

- Chiculliata
- Avocado Alla Crema Di Tonno
- Pitta Ripiena Con Pomodori E Alici Salate
- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto Di Mare (2)

Paté Di Porcini E Vitello

Antipasto a base di funghi porcini

Ricetta

Tagliate a tocchetti la carne e i fegatini, mondate e tritate gli scaglioni.
Fate rosolare in un tegame con 50 g di burro, un rametto di rosmarino e salvia, pepate e bagnate con mezzo bicchierino di brandy, facendo evaporare a fuoco vivo; cuocete a fuoco basso per 15 minuti, unendo poca acqua calda se occorre. Intanto mondate e affettate i funghi poi cuoceteli in padella con 20 g di burro e sale per 10 minuti circa.
Passate al mixer carne e fegatini (eliminate le erbe) con il burro rimasto, aggiungete 2 terzi dei funghi, tritati, la panna e il sale; mescolate.
Foderate uno stampo con carta da forno inumidita, versatevi il composto, distribuitevi i funghi rimasti, qualche fogliolina di prezzemolo e passate in frigo per almeno tre ore. Nel frattempo preparate la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione, poi lasciatela intiepidire senza farla solidificare del tutto. Poco prima di servire, sformate il paté, affettatelo, sistematelo sui piatti, versatevi la gelatina e passate in frigo per qualche minuto.

Ingredienti per 4 persone

- 2 scalogni
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di salvia
- 600g di fesa di vitello
- 150g di fegatini di pollo
- 250g di funghi porcini
- 1/2 bicchierino di brandy
- 5 cl di panna fresca
- alcune foglie di prezzemolo
- 1 confezione di gelatina istantanea (confezioni da 50 cl)
- 120g di burro
- sale
- pepe rosa

Ricette simili

- Finanziera Alla Piemontese
- Paté Di Fegatini Di Pollo Al Marsala
- Coni Farciti
- Vol-au-vent Ripieni
- Paté Di Fegato Delicato Con Il Bimby

Paté Di Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Mettete tutti gli ingredienti in un frullatore. E' pronto! E potete usarlo spalmato sul pane, oppure messo in un contenitore rettangolare in frigo e sformato al momento di consumarlo.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di prosciutto cotto
- 200g di ricotta fresca
- 1 limone (succo)
- 2 pizzichi di sale fino

Varianti

- Paté Di Prosciutto E Mascarpone

Ricette simili

- Spumone Di Prosciutto
- Tartellette Tartufate
- Spumini Al Prosciutto
- Sacchettini Al Prosciutto
- Bastoncini Al Prosciutto

Paté Di Prosciutto E Mascarpone

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Frullate il prosciutto, mettetelo in una terrina con la ricotta passata al passaverdure e il mascarpone.
Amalgamate bene, frullando con energia e sempre sbattendo, aggiungete sale, pepe, il liquore e la noce moscata.
Foderate con pellicola trasparente uno stampo a cupola, versatevi il composto preparato e mettete in frigorifero.
Togliete il paté al momento di servire, sformatelo su un piatto da portata, eliminate la pellicola e decorate con verdure, insalata verde o sottaceti.
Accompagnate con triangoli di pancarré meglio se tostati e caldi.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di prosciutto cotto
- 150g di ricotta
- 150g di formaggio mascarpone
- 1 bicchierino di brandy
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spumone Di Prosciutto
- Spumini Al Prosciutto
- Crepes Al Prosciutto E Fontina
- Prosciutto In Crosta
- Paté Di Formaggio E Prosciutto Cotto

Paté Di Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Raccogliete il salmone scolato in una ciotola, sminuzzatelo, amalgamatelo con 3 o 4 cucchiai di maionese e con due cucchiai di senape, ammorbidite il composto con il succo di mezzo limone passato al colino; aggiungete un ciuffo di prezzemolo tritato e mescolate il tutto con cura.
Assaggiate e, se occorre, salate.
Mettete il composto in uno stampo da plumcake e tenete in frigo almeno un'ora.
Sformate su un piatto da portata, guarnite con spicchi di limone e servite con fette di pancarré leggermente tostate

Ingredienti per 4 persone

- 250g di salmone in scatola
- prezzemolo
- maionese
- limone
- senape semi-piccante
- sale
- limone

Varianti

- Paté Di Salmone (2)
- Paté Di Salmone (3)
- Paté Di Salmone Affumicato

Ricette simili

- Avocado Al Salmone
- Antipasto Primavera
- Bocconcini Al Salmone
- Cocktail Di Aragosta
- Tramezzino Raffinato

Paté Di Salmone (2)

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Fate cuocere il filetto di salmone completamente spinato in un court bouillon, scolatelo e fatelo raffreddare completamente.
Tritate finemente il salmone affumicato e fatelo raffreddare in frigo. Quando le carni del pesce saranno ben fredde lavoratele insieme alla creme fraiche e alla gelatina di pesce.
Aggiungete gli aromi, mescolate bene e con un cucchiaio ricavate tante piccole formine con il composto, e sistematele capovolte in un piatto da portata.
Fate raffreddare e servite in tavola, decorando eventualmente con uova di lompo.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di filetto di salmone fresco
- 100g di salmone affumicato
- 300g di formaggio creme fraiche
- 10 cl di gelatina di pesce
- 1 cucchiaino di erba cipollina tritata
- 1 cucchiaino di anetro tritato

Varianti

- Paté Di Salmone
- Paté Di Salmone (3)
- Paté Di Salmone Affumicato

Ricette simili

- Lax Smorga
- Involtini Al Salmone
- Toast Terra E Mare
- Tartellette Di Salmone E Caviale
- Bruschetta Con Salmone

Paté Di Salmone (3)

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Preparate la pasta, disponendo la farina a fontana sulla spianatoia, impastatela con il sale, il tuorlo d'uovo, il burro, l'olio e l'acqua fredda. Lavoratela bene comprimendola più volte sulla spianatoia.
Formate una palla e, dopo averla avvolta in un foglio d'alluminio, conservatela in luogo fresco per almeno 3 ore.
Pulite intanto il salmone, eliminate lische e pelli e ricavatene 1/3 del suo peso in filetti piuttosto grandi.
Passate 2 volte al tritacarne la rimanente polpa, raccogliendola in una terrina. In un'altra terrina versate 150 g di farina, unite poco alla volta il latte freddo, lavorando con una spatola di legno sino ad ottenere un composto omogeneo.
Aggiungete il burro sciolto, sale, pepe, noce moscata, un uovo, mescolate ancora a lungo e versate in una casseruola a bordi bassi.
Ponete su fuoco moderato e lasciate addensare il composto rigirando in continuazione con la spatola; toglietelo dal fuoco, versatelo su un piatto largo e lasciatelo raffreddare. Unitevi quindi la polpa di pesce macinata e lavorate a lungo con la spatola, in modo da ottenere un composto omogeneo e liscio. Se fosse ancora granuloso passatelo al setaccio; aggiungete un uovo intero e un tuorlo, controllate il sale e il pepe e lasciate riposare per almeno un'ora in luogo fresco.
Prendete 2/3 della pasta e stendetela in modo da ottenere un rettangolo sufficiente a foderare uno stampo rettangolare, ma che sporga dal bordo di circa 2 cm.
Foderate di pasta lo stampo (imburrato bene), pennellate con un tuorlo d'uovo sbattuto e versatevi metà del composto di pesce, livellandolo bene. Sistematevi sopra i filetti di salmone, salate, pepate e coprite con l'altra metà di composto di pesce.
Livellate, pressate leggermente la superficie e ripiegate i bordi di pasta verso l'interno.
Stendete con il matterello la pasta rimasta, in modo da ottenere un secondo rettangolo che poserete sulla superficie del paté.
Praticate al centro un faro circolare e infilatevi un irnbutino di cartone, in modo da consentire I'uscita del vapore durante la cottura.
Sigillate, pizzicando tutto intorno la pasta in modo da formare un cordoncino e ponete in forno già calda (200 gradi) per 40-45 minuti. Quando la pasta avrà un bel colore dorato, coprite con un foglio d'alluminio, al centro del quale praticherete un foro.
Togliete il paté dal forno e lasciatelo raffreddare nello stampo.
Preparare intanto la gelatina rapida e, quando non sarà più calda, versatela sul paté attraverso il foro della pasta.
Mettete in frigorifero per 30 minuti, prima di sformare.

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta:
- 500g di farina
- 150g di burro
- 50g di olio d'oliva
- 1 tuorlo d'uovo
- 40 cl di acqua fredda
- 20g di sale
- per il paté:
- 1000g di salmone
- 150g di farina bianca
- 30 cl di latte
- 50g di burro sciolto
- 2 uova intere
- 1 tuorlo d'uovo
- 50 cl di gelatina rapida aromatizzata con 2 cucchiai di vermouth dry
- 1 pizzico di noce moscata in polvere
- 1 pizzico di sale
- pepe

Varianti

- Paté Di Salmone
- Paté Di Salmone (2)
- Paté Di Salmone Affumicato

Ricette simili

- Brioche Ripiena Di Fegato D'anatra
- Frittella Polacca
- Crostini Ai Funghi (2)
- Barchette Al Salmone
- Crostata Alla Valdostana

Paté Di Salmone Affumicato

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Lessate le patate, sbucciatele, passatele allo schiacciapatate.
Frullate il salmone a pezzetti con le olive, il burro fuso, le acciughe, sale e pepe.
Amalgamate il frullato al passato di patate e lavorate sino a ottenere un composto omogeneo. Versatelo in uno stampo imburrato, pareggiate, la superficie e ponete in frigorifero 6 ore.
Sformate il paté, guarnite con i cetriolini

Ingredienti per 8 persone

- 200g di salmone affumicato
- 3 patate
- 3 cucchiai di olive nere snocciolate
- 30g di burro
- 2 acciughe
- cetriolini
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tartine Al Salmone (3)
- Tartine Al Salmone
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Triangolini Pasticciati
- Barchette Di Acciughe

Paté Di Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Fate lessare le patate mettendo acqua fredda e salata. Nel frattempo preparate la maionese. Quando le patate saranno lessate, passatele con il passaverdure.
Fate passare un po' di patate con un po' di tonno. Al termine unite al composto il burro, la noce moscata, il prezzemolo ed i capperi.
Mescolate in modo da ottenere un composto omogeneo. A questo punto date all'impasto la forma di pesce oppure semplicemente rettangolare.
Mettete in un piatto e coprite con la maionese (possibilmente piuttosto liquida).
Decorate a piacere.

Ingredienti per 2 persone

- 200g di patate
- 100g di tonno
- 125g di burro
- 30g di prezzemolo
- noce moscata
- maionese
- 10 capperi
- per decorare:
- verdure

Varianti

- Paté Di Tonno (2)

Ricette simili

- Mattonella Di Tonno
- Limoni Piccanti
- Uova Farcite Al Tonno
- Crostini Saporiti (2)
- Polpette Divine

Paté Di Tonno (2)

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Frullate le acciughe con il tonno sgocciolato.
Aggiungete il succo di limone prima filtrato al colino, mescolate fino a ottenere una crema liscia, poi unite il burro lasciato ammorbidire.
Salate, pepate e amalgamate con cura.
Spennellate d'olio uno stampo e versatevi il composto.
Mettete in frigo per almeno 3 ore. Al momento di servire sformate sul piatto da portata e decorate con il salmone tagliato a striscioline e con i sottaceti

Ingredienti per 6 persone

- 300g di tonno in scatola
- 150g di burro
- 100g di acciughe sott'olio
- 1 limone
- sottaceti
- 2 fettine di salmone affumicato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Paté Di Tonno

Ricette simili

- Mousse In Crosta
- Tramezzino Al Tonno
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Mezzelune Ripiene
- Involtini Al Salmone

Pecorino Alla Griglia

Antipasto a base di formaggio pecorino fresco

Ricetta

Ricetta questa di estrema facilità e di sicuro successo. Procuratevi del pecorino fresco, tagliatene quattro belle fette alte 1 cm e ponetele a riposare per un'ora in un piatto con olio e un trito di menta e origano; di tanto in tanto voltatele affinché assorbano bene il condimento. Trascorso questo tempo scolatele e ponetele a cuocere sopra una griglia rovente insaporendole con l'olio aromatizzato rimasto nel piatto. Rigiratele cuocendo anche l'altro lato e, a cottura ultimata, servitele immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di formaggio pecorino fresco
- alcune foglie di menta
- 1 presa grande di origano
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Torta Al Formaggio (5)
- Carote A Scapece (2)
- Pizza Coi Friccioli
- Caesar's Salad
- Scripelle 'mbusse

Pepatelli

Antipasto a base di miele

Ricetta

Scottare, pelare e tritare le mandorle.
Versare il miele in un pentolino, metterlo su fuoco basso e mescolare continuamente finché bolle.
Unire le mandorle e la scorza d'arancia grattugiata.
Unire la farina e abbondante pepe e mescolare sempre sul fuoco fino ad ottenere un impasto decisamente sodo.
Versare l'impasto in una teglia (dovrà essere alto 3-4 cm). Far raffreddare, tagliarlo in tanti quadrati di 5 cm di lato. Disporli su una placca imburrata e cuocere in forno a 160 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di miele
- farina di tritello
- mandorle
- 1 arancia
- pepe bianco
- burro

Ricette simili

- Prosciutto Alla Brace Glassato
- Crostini In Agrodolce
- Cartellate (3)
- Insalata Di Limoni Spagnola
- Cartellate

Peperoni All'acciuga

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Mettete sulla griglia i peperoni per farli afflosciare, tagliate a strisce larghe e fateli marinare nell'olio, succo di limone e origano. Poi arrotolate i filetti d'acciughe su se stessi e attorno avvolgete una striscia di peperone, già preparato.
Condite con olio, limone e origano quando tutti i rotolini saranno stati disposti, uno accanto all'altro, nel loro piattino.

Ingredienti per 6 persone

- 3 peperoni gialli dolci grandi
- 3 peperoni rossi dolci grandi
- olio d'oliva
- succo di limone
- origano
- 6 filetti d'acciughe sott'olio

Ricette simili

- Involtini Di Peperoni E Acciughe
- Involtini Di Peperoni Alla Pugliese
- Arance Alle Olive
- Peperoni Sott'olio
- Peperoni In Agrodolce (3)

Peperoni In Agrodolce (3)

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Procuratevi dei peperoni maturi, lavateli, eliminate il torsolo e i semi e tagliateli a strisce sottili.
Fate bollire in una casseruola 100 cl d'aceto con 100 cl d'acqua, il sale, un bicchiere d'olio, lo zucchero, una manciata di salvia, sale e pepe. Gettatevi i peperoni e fateli cuocere qualche minuto poi scolateli e poneteli a raffreddare su un vassoio senza sovrapporli. Appena freddi sistemateli nei vasetti, pressando bene, aggiungendo il loro liquido di cottura ed altro olio.
Aspettate un giorno prima di chiudere affinché l'olio si assesti.
Conservate un mese prima di gustare.

Ingredienti per 10 persone

- 1250g di peperoni gialli
- 1250g di peperoni rossi
- 100 cl di aceto di vino
- 100g di zucchero
- olio d'oliva
- salvia
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Peperoni Sott'olio
- Melanzane Sott'olio Con Peperoni
- Peperoni Sott'aceto (2)
- Torta Rustica Arcobaleno
- Peperoni All'acciuga

Peperoni Sott'aceto

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Tagliare i peperoni a fette e disporre le fette verticalmente nei barattoli in modo che stiano ben
pressate.
Riempire con aceto bollente condito con un po' di sale e tappare immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- peperoni
- aceto di vino
- sale

Varianti

- Peperoni Sott'aceto (2)

Ricette simili

- Peperoni Sott'olio
- Peperoni In Agrodolce (3)
- Melanzane Sott'olio Con Peperoni
- Crostini Con Le Regaglie
- Verdure In Maionese

Peperoni Sott'aceto (2)

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Lavate per bene i peperoni, eliminate i semini, il torsolo ed i filamenti, quindi tagliateli a listerelle. In una pentola mettete l'aceto e l'acqua, unite i pomodori, la cipolla, il sale e fate cuocere. Non appena si avrà il bollore, immergete i peperoni, insaporite con il pepe e cuocete per 5 minuti.
Mettete i peperoni dentro i barattoli e ricoprite con il liquido di cottura; aggiungete qualche fogliolina di basilico e fate raffreddare.
Chiudete ermeticamente e conservate.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di peperoni gialli
- 500g di peperoni rossi
- 50 cl di aceto di vino bianco
- 200g di pomodori maturi
- 50 cl di acqua
- 1 cipolla
- basilico
- sale
- pepe

Varianti

- Peperoni Sott'aceto

Ricette simili

- Peperoni In Agrodolce (3)
- Peperoni Sott'olio
- Melanzane Sott'olio Con Peperoni
- Torta Rustica Arcobaleno
- Peperoni All'acciuga

Peperoni Sott'olio

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Prendete dei peperoni sodi, lavateli, eliminate il torsolo e i semi e tagliateli a strisce sottili.
Fate bollire in una casseruola 100 cl d'aceto con 100 cl d'acqua e il sale, portate a bollore e gettatevi i peperoni.
Cuocete per qualche minuto dopodichè scolate e fate raffreddare. Sistemateli nei vasetti, pressando bene, aggiungendo aglio, peperoncino e prezzemolo tritati.
Coprite di olio ed aspettate un giorno prima di chiudere affinché l'olio si assesti e, nel caso, aggiungetene dell'altro.
Conservate 15 giorni prima di gustare.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di peperoni gialli
- 1000g di peperoni rossi
- 100 cl di aceto di vino
- 8 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- peperoncino
- prezzemolo tritato
- sale

Ricette simili

- Peperoni In Agrodolce (3)
- Melanzane Sott'olio Con Peperoni
- Peperoni Sott'aceto (2)
- Torta Rustica Arcobaleno
- Peperoni All'acciuga

Pere Con Crema Alle Erbe

Antipasto a base di pere

Ricetta

Mettete il formaggio nel frullatore, azionatelo e incorporate versando, a filo, l'olio; aggiungete poi, poco alla volta, il parmigiano e il cerfoglio tritato. Quando il composto risulterà cremoso regolate di sale e di pepe. Tenetelo in frigo per 10 minuti. Nel frattempo lavate e asciugate le pere, tagliatele a metà, eliminate il torsolo e tagliatele ancora a fette. Bagnatele con succo di limone per non farle annerire. Cor la crema di formaggio riempite una tasca di tela con bocchetta spizzata.
Disponete le fette di pera dritte, vicine, due a due, sul piatto da portata.
Distribuite un ciuffo di crema su ogni coppia di fette (nell'incavo dove era il torsolo) e tenetele in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pere decana grandi
- 200g di formaggio morbido quark
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 mazzetto di cerfoglio tritato (o prezzemolo tritato)
- 1 limone
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Panzerotti Alla Meridionale
- Tartine Al Cetriolo
- Crostoni Al Formaggio
- Involtini Al Salmone
- Quiche Ai Carciofi

Pere O Coste Di Sedano Alla Mousse Di Gorgonzola

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Con tutti gli ingredienti fare una bella cremina (ad esempio con il cutter o un qualsiasi frullatore) o se si vuole faticare un po' a mano...
Inserire la salsa ottenuta (che non deve essere troppo liquida, quindi occhio alla quantità di brandy, che si può sempre aggiungere) nell'apposita sacca o utilizzare un normale cucchiaino e con questa riempire delle coste di sedano bianco tagliato a pezzetti lunghi 4-5 cm. oppure adagiarla su fette (tonde) di pera, oppure su pere scavate all'interno (e qui la faccenda si complica...) oppure semplicemente fare delle semplici e gustosissime tartine.

Ingredienti per 2 persone

- 100g di formaggio gorgonzola
- 30g di mascarpone
- 1/2 bicchiere di brandy
- 3 noci tritate finissime
- 1 pizzico di pepe
- 1 pizzico di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Tartellette Al Gorgonzola
- Crema Di Mascarpone, Noci E Gorgonzola
- Bocconcini Ai Formaggi
- Sedano Bianco Al Gorgonzola
- Crema Di Formaggi Con Noci

Pere Saporite

Antipasto a base di pere

Ricetta

Sbucciate le pere e tagliatele a spicchi togliendo il torsolo.
Passate ogni spicchio nel parmigiano e nelle mandorle.
Disponete le pere su un piatto, cospargetele con il provolone e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pere
- 40g di formaggio provolone a scaglie
- 30g di formaggio parmigiano grattugiato
- 30g di mandorle sminuzzate

Ricette simili

- Panzerotti Alla Meridionale
- Casatiello Salato
- Sformato Al Formaggio
- Torta Salata Agli Spinaci
- Pere Con Crema Alle Erbe

Pere Savarin

Antipasto a base di pere

Ricetta

Impastare 60 g di Roquefort con 30 g di burro fino ad ottenere una crema morbida.
Schiacciare altri 60 g di Roquefort con 1/2 bicchiere di panna liquida fino ad ottenere una salsa cremosa.
Sbucciare 4 pere succose, togliergli il torsolo con l'apposito utensile e tagliare via una fettina alla base per farle stare dritte sul piatto di portata.
Riempire il torsolo con la crema di formaggio e burro e versare sulle pere la salsa di formaggio e panna.
Spolverizzare con paprica e passare per 2 ore al frigorifero.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di formaggio roquefort
- 30g di burro
- 1/2 bicchiere di panna liquida
- 4 pere
- paprica

Ricette simili

- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Avocado Ripieni Di Pollo
- Tartine Al Roquefort
- Quiche Au Roquefort
- Pancarré Campagnolo

Piadina

Antipasto a base di strutto

Ricetta

Impastare g. 500 di farina con g. 200 di strutto, sale quanto basta, un pizzico di bicarbonato di sodio e l'acqua necessaria per ottenere un impasto solido.
Dividere l'impasto in pezzi grandi come un pugno. Con il matterello ricavare cerchi di 15 cm. di diametro e di 1/2 cm. di spessore. La piadina si cuoce sul «testo» (piastra di ferro arroventata). Bisogna girarla spesso e punzecchiare la superficie con le punte di una forchetta, per evitare che si formino bolle d'aria. Si mangia ben calda, farcita di prosciutto, formaggio, erbe cotte, insalata, eccetera.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 200g di strutto
- sale
- 1 pizzico di bicarbonato di sodio

Varianti

- Piadina (2)
- Piadina Farcita Con Rucola
- Piadina Romagnola

Ricette simili

- Crostoni Di Pancarré Al Gouda
- Pane Di Boston
- Boston Brown Bread
- Palline Di Stracchino
- Antiche Gallette Marinare

Piadina (2)

Antipasto a base di farina bianca

Ricetta

Disponete la farina a fontana, al centro sgusciatevi l'uovo, aggiungete il burro ammorbidito a pezzetti, due o tre cucchiai di latte, un pizzico di sale.
Impastate e, se occorresse, aggiungete un po' di latte.
Fate riposare in frigo 20 minuti. Poi stendete la pasta a sfoglia abbastanza sottile e ricavatene con il bordo di un bicchiere tanti dischetti del diametro di cinque centimetri. In una fondina sbattete le uova con un pizzico di sale, aggiungete il formaggio grattugiato, mescolate. Se l'impasto fosse troppo fluido aggiungete altro formaggio.
Disponete un cucchiaino di ripieno su ogni dischetto, ripiegate, premete i bordi e con un colpetto di forbici pizzicate al centro i piconcini. Spennellateli con un po' di latte, adagiateli in una teglia foderata con carta da forno e cuocete a 180 gradi per circa 20 minuti. Serviteli tiepidi con gli aperitivi

Ingredienti per 12 persone

- 600g di farina bianca
- 40g di strutto
- 1 bustina di lievito in polvere
- sale
- 12 fettine di prosciutto crudo

Varianti

- Piadina
- Piadina Farcita Con Rucola
- Piadina Romagnola

Ricette simili

- Panzerotti Alla Romana
- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Dischi Al Prosciutto
- Casatiello (2)
- Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia

Piadina Farcita Con Rucola

Antipasto a base di insalata rucola

Ricetta

Impastare su una spianatoia la farina con acqua tiepida, 1 pizzico di sale, l'olio e il bicarbonato fino a ottenere un impasto della consistenza di una pasta sfoglia. Spianarlo in forma circolare e cuocere in una teglia possibilmente di terracotta.
Infornare la piadina a 200 gradi e togliere quando è ben dorata.
Farcire con lo stracchino, il prosciutto e la rucola.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina bianca
- acqua tiepida
- 1 pizzico di sale
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di bicarbonato
- 100g di formaggio stracchino
- 1 manciata di insalata rucola tritata
- 100g di prosciutto cotto stagionato a fettine

Ricette simili

- Focaccia Col Formaggio, Rucola E Pomodori
- Focaccia Al Formaggio
- Toscano Alla Scamorza
- Pizza Bruss
- Palline Di Stracchino

Piadina Romagnola

Antipasto a base di strutto

Ricetta

La piadina è in la versione romagnola di una focaccia o galletta antichissima. In Italia preparazioni corrispondenti prendono il nome di 'testaroli' in lunigiana, farinata o panissa in Liguria, crostoli nelle Marche, pizza al testo in Umbria, cecina o necci in Toscana, pizza a Napoli, puddica in Puglia, gustedde o impanate in Sicilia, spianata, pane carasau o carta da musica in Sardegna, pitta in quasi tutto il Sud Italia. In Messico abbiamo le tortillas.

Sciogliete il lievito nel latte tiepido con lo zucchero.

Formate sulla spianatoia una fontana con la farina ed impastatela con tutti gli ingredienti tenendo il sale per ultimo.

Lavorare con cura fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciatelo riposare per almeno 1 ora. Con il matterello formate dei cerchi del diametro variabile tra i 15 ed i 30 cm. La cottura speciale avviene sui testi (speciali dischi) di terra cotta refrattaria, messi ad arroventare possibilmente su braci di legna o carbonella o sul fuoco a gas. In mancanza del testo si può usare la padella di ferro. Per cuocere le piadine, riscaldate i testi e cuocetele prima da una parte e poi dall'altra, bucherellandole con la forchetta, nei punti in cui dovessero formarsi delle bolle.

Sistemate in piatti o cestini, coprendole con un tovagliolo, o un canovaccio e servitele caldissime.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di farina
- 80g di strutto
- 25g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero (o miele o malto d'orzo)
- 1 bicchiere di acqua frizzante
- 1 bicchiere di latte tiepido
- 25g di sale

Ricette simili

- Pancarré
- Pane Ferrarese
- Grissini
- Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia
- Pane Aromatico

Piatto Freddo Al Bacaco

Antipasto a base di bacaco

Ricetta

Affettate i babaco e disponete le fette su un piatto.
Frullate la ricotta con il prosciutto, a dadini, aggiungete la salvia, il basilico e il pepe di Caienna e impastate nuovamente.
Spalmate ogni fetta di babaco con la crema.
Decorate le fette con una foglia di prezzemolo.
Servite freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 babaco
- 100g di prosciutto cotto magro
- 250g di ricotta
- 1/2 cucchiaio di salvia pestata
- 1/2 cucchiaio di basilico secco
- 1/2 cucchiaino di pepe di caienna
- alcune foglie di prezzemolo

Ricette simili

- Bocconcini Alla Ricotta
- Mousse Di Prosciutto (2)
- Prosciutto Con Peperoni E Pompelmo
- Sacchettini Al Prosciutto
- Lumache Alla Provenzale

Piccole Quiche Alle Cipolle

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Affettate sottilissime le cipolle e stufatele in una padella antiaderente, coperta, con 4 cucchiai di olio, per 10 minuti.
Versate lo zucchero, l'aceto, salate, alzate la fiamma e fatele caramellare per 5-6 minuti.
Ricavate dalla pasta da pizza 4 dischi da 12 centimetri e 4 lunghe striscioline sottili per il decoro.
Rivestite il fondo e i bordi di quattro stampini da tartelletta, bucherellate il fondo e formate un bordino ripiegando la pasta in eccesso. Riempiteli con le cipolle.
Sbattete la panna con l'uovo e poco timo tritato.
Salate e versate sulle cipolle.
Mettete su ogni tortina una fetta di caprino e decorate con la pasta.
Cuocete in forno caldo a 200 gradi per 20 minuti.
Cospargete con le nocciole, decorate con le foglie di spinaci e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 rotolo di pasta da pizza pronta
- 2 cipolle di tropea
- 1 formaggino di capra stagionato tipo crottin
- 10 cl di panna
- 1 uovo
- 8 nocciole tostate
- 1 pugno di spinaci novelli
- timo fresco
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- sale

Ricette simili

- Stuzzichini In Agrodolce
- Torta Rustica Agli Spinaci Filanti
- Quiche Di Asparagi E Pancetta
- Tortine Di Pollo Alla Senape
- Panzanella (8)

Piccoli Beignets Alla Birra

Antipasto a base di birra

Ricetta

Mescolate il rosso d'uovo con un cucchiaio di burro fuso.
Unite la farina, una presa di sale e mescolate con cura.
Aggiungete due bicchieri di birra, mescolate ancora e lasciate riposare la pastella per un'ora. Trascorso questo tempo unite al composto l'albume montato a neve, il prosciutto cotto tritato e una cucchiaiata di prezzemolo anch'esso tritato finemente.
Insaporite il tutto con qualche goccia di worcester, quindi salate e pepate.
Friggete il composto a cucchiaiate in abbondante olio ben caldo, lasciate sgocciolare i beignets su carta assorbente e serviteli guarnendo il piatto da portata con fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di farina
- 1 uovo
- 200g di prosciutto cotto
- 1 cucchiaio di burro
- olio d'oliva
- 2 bicchieri di birra
- 1 presa di sale
- pepe
- alcune gocce di salsa worcester
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- alcune fettine di limone

Ricette simili

- Rotolo Di Pasta Biscotto Al Prosciutto
- Crescentone
- Torta Salata
- Cannelloni Al Prosciutto
- Toast Di Rognone

Piccoli Budini Di Pomodoro

Antipasto a base di pomodoro

Ricetta

Fate appassire lo scalogno con l'olio, unite l'alloro (che eliminerete), l'aglio (che eliminerete), la polpa di pomodoro, la carota spezzettata, il prezzemolo e il timo tritati, sale e pepe.
Cuocete a fuoco basso fino ad ottenere una purea di pomodoro piuttosto densa.
Passate al setaccio la salsa poi le patate quindi frullate tutto insieme. Incorporatevi le uova, la panna ed il basilico sminuzzato.
Frullate ancora un poco, versate il composto in stampini individuali imburrati e cuocete in forno già caldo a 170 gradi a bagnomaria per 40 minuti.
Servite freddi guarniti a piacere.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di polpa di pomodoro
- 200g di patate lessate
- 50g di scalogno tritato
- 4 uova
- 1 carota
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 rametto di timo
- 3 foglie di basilico
- 5 cucchiai di panna fresca
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Lumache Alla Provenzale
- Insalata Alla Marinara
- Cetrioli Farciti Al Tonno
- Sformato Di Carciofi E Patate
- Omelette Al Granchio

Piconcini Marchigiani

Antipasto a base di formaggio

Ricetta

Disponete la farina a fontana al centro sgusciatevi l'uovo aggiungete il burro ammorbidito a pezzetti due o tre cucchiai di latte un pizzico di sale.
Impastate e se occorresse aggiungete un po' di latte.
Fate riposare in frigo 20 minuti. Poi stendete la pasta a sfoglia abbastanza sottile e ricavatene con il bordo di un bicchiere tanti dischetti del diametro di cinque centimetri. In una fondina sbattete le uova con un pizzico di sale aggiungete il formaggio grattugiato, mescolate. Se l'impasto fosse troppo fluido aggiungete altro formaggio.
Disponete un cucchiaino di ripieno su ogni dischetto, ripiegate premete i bordi e con un colpetto di forbici pizzicate al centro i piconcini. Spennellateli con un po' di latte adagiateli in una teglia foderata con carta da forno e cuocete a 180 gradi per circa 20 minuti. Serviteli tiepidi con gli aperitiv

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta:
- 300g di farina
- 100g di burro
- 1 uovo
- latte
- sale.
- per il ripieno:
- 150g di formaggio grattugiato
- 2 uova
- sale

Ricette simili

- Torta Rustica Zia Maria
- Schlutzer Tirolesi
- Torta Con Salsiccia E Sedano
- Torta Pasqualina (5)
- Tortine Con Carne Affumicata

Pie Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Setacciate la farina sulla spianatoia, disponendola a fontana, fate un incavo al centro e mettetevi 125 g di burro, ammorbidito e a pezzetti, un uovo e una presa di sale.
Lavorate gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea, raccoglietela a palla e fatela riposare nel frigorifero, coperta con un canovaccio, per circa mezz'ora. Trascorso questo tempo, mettete da parte un terzo della pasta e stendete ciò che rimane in una sfoglia sottile.
Usate questa per rivestire il fondo e le pareti di una teglia rotonda, imburrata e infarinata, quindi punzecchiate la superficie della pasta con i rebbi di una forchetta.
Private il prosciutto crudo delle parti grasse, tagliatelo a striscioline, distribuitelo nella teglia e cospargetelo con sale, pepe, un pizzico di paprica e il prezzemolo tritato.
Rompete sul prosciutto sei uova, facendo attenzione a non danneggiare i tuorli, e salate leggermente gli albumi.
Tirate col matterello la pasta tenuta da parte, punzecchiatela con una forchetta, quindi usatela per coprire il pie, facendola aderire bene ai bordi della sfoglia di base.
Spennellate la superficie del pie con un tuorlo sbattuto insieme a due cucchiai di latte, quindi mettetelo nel forno già caldo (220 gradi) e lasciatelo cuocere per 40 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 8 uova
- 250g di farina
- 125g di burro
- 250g di prosciutto crudo
- 2 cucchiai di latte
- 1 rametto di prezzemolo
- 1 pizzico di paprica
- sale
- pepe
- burro per la teglia
- farina per la teglia

Ricette simili

- Crostata Con Pomodoro E Groviera
- Sfogliata Di Ricotta
- Anello Sopraffino Alla Zucca
- Spiedini Di Formaggio
- Prosciutto Alla Salsa Di Caffè

Pinzimonio Tre Salse

Antipasto a base di crescione

Ricetta

Lavate i pomodori e tagliateli a fette sottili.
Lavate il sedano, tagliate le foglie (conservatene qualcuna per la decorazione del piatto) e tagliate le coste centrali a pezzi di 10 cm.
Eliminate i gambi del crescione, lavate le foglie e asciugatele.
Mondate i cipollotti, lavateli, tagliate a fette la parte bianca e separatela in anelli.
Lavate i peperoni, eliminate i semi e i filamenti bianchi e tagliateli a listarelle. lavate i cetrioli, non pelateli e tagliateli a bastoncini.
Sfogliate le insalate, lavatele e asciugatele.
Disponete il cuore di lattuga e la lattuga romana in una insalatiera e le altre verdure (comprese le patatine) in un piatto di servizio rettangolare, in file parallele.
Decorate il piatto con le foglie di sedano.
Preparate la vinaigrette: mettete il sale e il pepe in una ciotola, aggiungete l'aceto (3 cucchiai) e l'olio (8 cucchiai), emulsionate con una forchetta.
Preparate la salsa alla panna: mondate l'aglio (uno spicchio), tritatelo fine e mettetelo in una scodellina.
Aggiungete la panna, il succo di limone (un cucchiaio), il finocchio e il prezzemolo, salate e pepate.
Mescolate bene.
Preparate la salsa alle acciughe: sgocciolate le acciughe, mondate l'aglio (uno spicchio) e schiacciatelo in un mortaio, aggiungete le acciughe, l'olio (un cucchiaio) e il burro e pestate tutto fino a ottenere una pasta omogenea.
Condite con qualche goccia di succo di limone e pepe.
Portate in tavola le verdure e le tre salse in piccole ciotole. Vino consigliato: Marzemino Spumante.

Ingredienti per 10 persone

- 3 cucchiai di aceto di vino
- 2 pomodori
- 1 sedano bianco
- 150g di crescione
- 8 patate novelle al vapore
- 8 cipollotti
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 3 cetrioli
- 2 cucchiaini di foglie di finocchio
- 1 insalata lattuga romana
- 2 cucchiaini di prezzemolo
- 8 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 50 di filetti d'acciughe sott'olio
- 2 spicchi di aglio
- succo di limone
- 15g di burro
- 15 cl di panna
- 1 cuore di insalata lattuga

Ricette simili

- Cruditees In Pinzimonio
- Avocado Fantasia
- Filetti Di Sogliola Con Peperoni
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga

Pirinaca

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Sgocciolate il tonno, riducetelo a pezzetti il più possibile uniformi e distribuitelo in due piatti individuali.
Lavate e asciugate i pomodori, divideteli a metà, privateli dei semi e tagliateli a dadini.
Fate rassodare le uova in un pentolino con acqua bollente per circa 8 minuti, quindi passatele sotto l'acqua fredda, sgusciatele e dividete gli albumi dai tuorli.
Tritate grossolanamente gli albumi e suddivideteli nei piatti insieme ai dadini di pomodoro e tenete da parte i tuorli.
Preparate la salsa: lavate i peperoncini, tagliateli a metà e privateli dei semi e delle membrane bianche interne, quindi riduceteli a dadini.
Fate ammorbidire la fetta di pancarré in una ciotola con un po' d'acqua, poi strizzatela e sminuzzatela.
Mettete nel vaso del frullatore i tuorli sodi, lo spicchio d'aglio tritato, il sale necessario, una macinata di pepe, i peperoncini, il pane e l'aceto e frullate in modo da amalgamare gli ingredienti. Infine aggiungete a filo l'olio d'oliva, continuando a frullare fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo e cremoso.
Distribuite questa salsa sull'insalata, guarnite i piatti con qualche fogliolina di sedano e servite. Chi lo desidera, può mescolare l'insalata e lasciarla riposare per circa mezz'ora prima di servire. --- CONSIGLI. La Pirinaca è una specialità della cucina spagnola, di cui esistono numerose versioni, tutte accomunate dalla salsa di peperoncini, che costituisce la caratteristica fondamentale del piatto. Gli altri ingredienti possono essere cambiati a piacere, in base al gusto personale. Una variante assai gustosa si ottiene sostituendo il tonno con cetrioli e fettine di prosciutto crudo.

Ingredienti per 2 persone

- 3 uova
- 200g di tonno al naturale
- 300g di pomodori
- alcune foglie di sedano
- per la salsa:
- 3 peperoncini verdi
- 1 fetta di pancarré raffermo
- 1 spicchio di aglio tritato
- sale
- pepe bianco
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- 4 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Antipasto Di Peperoni
- Involtini Di Tonno
- Panzanella (2)

Pirogi

Antipasto a base di formaggio fresco

Ricetta

Scaldate il burro in una casseruola.
Aggiungete l'aglio e la cipolla e cuocete fino a farli dorare. Quando il tutto si è raffreddato lavorate il formaggio fresco, la patata e l'uovo fino a formare una crema.
Condite.
Mettete la farina e il sale su una tavola per dolci.
Rompete l'uovo e acqua tiepida e impastate.
Dividete la pasta ottenuta in quattro pezzi e posateli in una scodella larga.
Tagliate dei cerchi con un bicchiere.
Mettete un po' di ripieno al centro di ciascun cerchio, piegate e pressate.

Ingredienti per 4 persone

- per il ripieno di formaggio:
- 50g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- 180g di formaggio fresco
- 1 patata lessa
- 1 uovo
- per la pasta:
- 400g di farina
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo

Ricette simili

- Involtini Di Tonno
- Cornetti Farciti (2)
- Schlutzer Tirolesi
- Piconcini Marchigiani
- Tortine Con Carne Affumicata

Pissaladière

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Preparare su una spianatoia la farina a fontana.
Mettere al centro trecento grammi di burro, due tuorli, tre decilitri d'acqua e il sale, impastare bene e avvolgere la pasta in un panno e lasciarla a riposo in frigo per almeno una decina d'ore.
Foderate con la pasta uno stampo di 22 cm di diametro e punzecchiate il fondo con una forchetta, spennellatelo con un po' d'uovo sbattuto e cuocete in forno a 220 gradi stando attenti che si assodi, ma senza farla dorare.
Fate scaldare l'olio e uniteci i pomodori privati dei semi e delle pelli e tagliuzzati, il concentrato di pomodoro e cuocete a fuoco moderato fino a che la salsa si asciughi.
Fate dorare e ammorbidire le cipolle affettate sottilmente nel burro, insaporite con il rosmarino.
Spolverizzate il fondo della pasta con il parmigiano, distribuite la cipolla e dopo il sugo di pomodoro preparato. Con le acciughe e le olive rifinite il tortino, formando una forma di grata con le acciughe, spennellate d'olio e cuocete in forno a 180 gradi per circa mezz'ora. Questo piatto deve essere servito ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 350g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 100g di olive nere snocciolate
- 1 scatola di filetti d'acciughe
- 6 pomodori maturi
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 3 cipolle
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- rosmarino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Ai Capperi
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Crostatine Al Pomodoro Fresco
- Tortine Ripiene
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle

Pitta Con I Frittoli

Antipasto a base di maiale

Ricetta

Sulla spianatoia incorporate alla.pasta l'uovo, la sugna, il sale e il pepe. Lavoratela energicamente fino a quando diventerà elastica e si staccherà dalla spianatoia. Fatene quindi una palla e mettetela a lievitare in una terrina coperta e in luogo tiepido. In una teglia unta di sugna stendete la pasta facendola risalire lungo i bordi.
Distribuite sulla superficie i frittoli e rimboccate sulla pitta i bordi di pasta.
Mettete in forno caldo per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di pasta da pane
- 1 cucchiaio di sugna
- 1 uovo
- sale
- pepe
- frittoli di maiale (piedi e cotiche)
- 200g di sugna

Ricette simili

- Pitta Di Ricotta (2)
- Pitta Maniata
- Cuddura Con Il Lardo
- Ciambelle Rustiche
- Cuzzuppe Di Pasqua

Pitta Di Granturco

Antipasto a base di granturco

Ricetta

Con la farina di granturco, la farina bianca, il lievito di pane e un po' di sale preparate una pasta che metterete a lievitare, coperta con un panno, in luogo tiepido.

Dividete la pasta in due parti disuguali, stendete la più grande e foderate con essa una teglia leggermente unta di sugna. Mettetevi le olive snocciolate i filetti d'acciughe salate che avrete spinato, una punta di cucchiaino di semi di finocchio, un pizzico di sale e versate un filo d'olio.

Stendete la rimanente pasta e coprite con questa la 'pitta', pigiando sui bordi affinché si attacchino e chiudano bene il ripieno.

Ungete la superficie con un po' di sugna e mettete in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina di granturco
- 100g di farina bianca
- 30g di lievito naturale
- sale
- 100g di olive verdi schiacciate
- 100g di acciughe salate
- semi di finocchio
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- peperoncino rosso piccante macinato
- sugna

Ricette simili

- Chiculliata
- Olive Schiacciate
- Pitta Ripiena Con Pomodori E Alici Salate
- Focaccia Di Farina Integrale Abbrustolita
- Fresa Abbrustolita

Pitta Di Ricotta

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Incorporate l'olio alla pasta e impastate bene in modo da farlo assorbire.
Dividete la pasta in due parti, di cui una leggermente più piccola. Con metà della sugna ungete una tortiera.
Stendete col matterello la pasta in modo da ottenere due dischi. Con quello più grande foderate la tortiera in modo che la pasta sporga di un paio di centimetri dal bordo.
Riempite con metà della ricotta, che avrete lavorato un po' con la forchetta, il caciocavallo affettato finemente, la soppressata in pezzetti, il prezzemolo e le uova sode in fettine sottili.
Ricoprite con la ricotta rimasta e spolverizzate di sale e pepe.
Sovrapponete il secondo disco e ripiegate verso l'interno il bordo di pasta, bagnando con un po' d'acqua in modo.da sigillare bene la 'pitta'. Con una forchetta bucherellate la superficie e distribuitevi a fiocchetti la sugna rimasta.
Mettete in forno ben caldo per circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pasta da pane
- 200g di ricotta
- 100g di soppressata
- 100g di formaggio caciocavallo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 2 uova
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di sugna
- sale
- pepe

Varianti

- Pitta Di Ricotta (2)

Ricette simili

- Pani Ca Meusa
- Pitta Con I Frittoli
- Sgonfiotti Saporiti
- Pitta Maniata
- Torta Rustica Di Carciofi E Ricotta

Pitta Di Ricotta (2)

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Questa 'pitta' è affine alla 'pitta maniata', ma resa più succulenta dalla ricchezza del ripieno. Sulla spianatoia fate metà della farina a fontana, mettetevi nel mezzo il lievito ammorbidito con poca acqua tiepida e un pizzico di sale.

Lavorate un poco l'impasto, aggiungendovi, se occorre, un poco d'acqua tiepida, fatene una palla e mettetela in una terrina leggermente cosparsa di farina, lasciandovela, coperta con un panno e in ambiente tiepido, fino a quando non sarà quasi raddoppiata.

Disponete sulla spianatoia l'altra metà della farina, fatela a fontana, mettetevi nel mezzo la palla di pasta lievitata, aggiungete le uova, la sugna, l'olio e il sale e lavorate lungamente fino ad ottenere un impasto molto morbido, aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua tiepida.

Foderate con la metà della pasta una tortiera unta di sugna, riempitela con la ricotta e la soppressata tagliata a fettine e, disponendo questi ingredienti a strati.

Coprite con un disco di pasta del diametro della tortiera premendo bene lungo i bordi per fare in modo che aderiscano perfettamente.

Mettete in forno ben caldo per circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 20g di lievito naturale
- 2 uova
- 2 cucchiai di sugna
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- per il ripieno:
- 200g di ricotta
- 100g di soppressata
- 100g di formaggio caciocavallo
- 150g di frittole (piede e cotiche di maiale)
- 150g di sugna
- 2 uova
- sale

Varianti

- Pitta Di Ricotta

Ricette simili

- Pitta Con I Frittoli
- Pani Ca Meusa
- Pitta Maniata
- Panzerotti
- Pitta Di Granturco

Pitta Maniata

Antipasto a base di formaggio provola

Ricetta

Dovete innanzitutto lavorare lungamente la pasta da pane con i 'fresulimiti', affinché tutto il loro grasso e il loro sapore sia assorbito dalla pasta. Completata la paziente manipolazione, dividete la pasta in due parti ineguali. Con la più grande foderate una tortiera ben unta di sugna casalinga e riempitela con spicchi d'uova sode, provola affettata, salsicce cotte nella sugna e tagliate in dischetti.
Coprite con un disco del diametro della tortiera, ottenuto con la pasta rimasta da parte.
Appiccicate bene i bordi bagnando con un po' d'acqua.
Infornate per circa 40 minuti in forno ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta da pane
- 150g di cicoli di maiale (fresulimiti)
- 150g di formaggio provola
- 100g di salsicce
- 2 uova
- 50g di sugna

Ricette simili

- Pitta Con I Frittoli
- Pitta Di Ricotta (2)
- Pitta Di Ricotta
- Sformato Con Bietola E Provola
- Cuzzuppe Di Pasqua

Pitta Pizzulata

Antipasto a base di sugna

Ricetta

Fate un impasto con la farina setacciata, 90 g di sugna sciolta a caldo, le uova intere, il pecorino grattugiato, un pizzico di sale e il vino mescolato con un po' d'acqua. Lavoratelo delicatamente e fatelo riposare per mezz'ora in luogo fresco. Con la sugna ungete leggermente la tortiera, disponetevi l'impasto, spianandolo e livellandone la superficie con le dita, mettetevi sopra i pomodori, privi dei semi e del liquido di vegetazione e spezzettati, e il peperoncino tagliuzzato, spolverizzate di sale e distribuitevi a fiocchetti la sugna rimasta.
Fate cuocere in forno caldo per 35-40 minuti. 'Pizzulata' da 'pizzulare' che vuol dire pizzicottare. Infatti l'impasto di questa focaccia, appena sistemato nella tortiera, viene pizzicottato, in superficie, con le punte delle dita.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 120g di sugna
- 1/4 bicchiere di vino bianco secco
- 3 uova
- 50g di formaggio pecorino grattugiato
- 300g di pomodori pelati
- 1 peperoncino piccante
- sale

Ricette simili

- Crepes Di Gianni
- Cuddura Con Il Lardo
- Teglia Gratinata
- Pitta Di Granturco
- Pitta Di Ricotta (2)

Pitta Ripiena Con Pomodori E Alici Salate

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Incorporate la sugna nella pasta, mettete il sale, il pepe e lavorate un poco. Dividetela in due parti disuguali, stendete la più grande e foderate con essa una teglia unta. In una padella con qualche cucchiaiata d'olio cuocete a fuoco vivace i pomodori privi dei semi e dell'acqua di vegetazione, condite con poco sale e, quando saranno cotti, ma non sfatti, toglieteli dalla padella e lasciateli raffreddare.
Sminuzzate il tonno, spinate le acciughe salate, lavatele e tagliatele in pezzetti, snocciolate le olive e dividetele a metà.
Unite il tutto al pomodoro già cotto, aggiungendo i capperi che avrete dissalato.
Mescolate e riempite con questo miscuglio la teglia.
Stendete la rimanente pasta e coprite con questa la 'pitta', pigiando i bordi affinché si attacchino e chiudano bene il ripieno.
Ungete la superficie con un po' di sugna e mettete in forno per 30-40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta da pane
- 100g di sugna
- sale
- pepe
- per il ripieno:
- 600g di pomodori pelati
- 150g di tonno sott'olio
- 50g di acciughe salate
- 100g di olive nere
- 1 cucchiaio di capperi
- 5 cl di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Chiculliata
- Focaccia Di Patate (5)
- Pitta Ti Patate
- Paté Di Pesce
- Pitta Di Granturco

Pitta Ti Patate

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lessare e sbucciare le patate, quindi metterle in una terrina e aggiungervi uova, formaggio, sale e pepe: impastare bene tutti gli ingredienti, fino ad ottenere un composto omogeneo.
Ungere con olio d'oliva il fondo di una teglia, stendervi uno strato dell'impasto e disporvi sopra acciughe, capperi, olive nere, uova sode, pomodori pelati, formaggio grattugiato e della cipolla soffritta.
Ricoprire con la parte restante dell'impasto e passare la teglia in forno a calore medio per circa 45 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- patate
- uova
- sale
- pepe
- formaggio pecorino
- olio d'oliva extra-vergine
- acciughe
- pomodori pelati
- olive nere
- capperi
- uova sode
- cipolla

Ricette simili

- Focaccia Di Patate (5)
- Pitta Ripiena Con Pomodori E Alici Salate
- Pizza Di Patate (2)
- Chiculliata
- Paté Di Pesce

Pittole Con Il Vin Cotto

Antipasto a base di vin cotto

Ricetta

Ricette natalizie. Si mescola la farina col dado sciolto in acqua calda e si lavora molto la pasta dentro una coppa, deve risultare molto morbida e cremosa. Si lascia lievitare per 2-3 ore, poi si riscalda l'olio in una padella e quando è bollente vi si versano le pittole prendendole col pugno della mano e facendole sprizzare al di sopra, a forma di palline. Cotte che siano si pongono su di una carta assorbente a perdere l'olio. Intanto si mette in una casseruola il vin cotto, si riscalda e al bollore vi si versano le pittole e si lasciano impregnare di succo. Si pongono poi su di un piatto a piramide e si presentano in tavola versandoci sopra il resto del vin cotto rimasto nel tegame. Si può spolverare con cannella.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- sale
- 3/4 di dado di lievito di birra
- vin cotto
- cannella (facoltativo)

Ricette simili

- Panzerotto Verace (2)
- Crescentone
- Pizzette Calabresi
- Brioscine Rustiche
- Torta Salata

Pizza Ai Frutti Di Mare

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Lavorate l'impasto con il palmo della mano, fino a ottenere una pasta senza grumi, liscia, elastica e consistente.
Ponete la pasta in una insalatiera infarinata, coprite con un canovaccio e lasciate a lievitare per 1 ora, al caldo (circa 20 gradi).
Dividete la pasta con le mani, ricavando quattro dischi di circa 22 cm di diametro.
Trattenete l'impasto come se fosse pasta da pane, schiacciate con forza con il palmo delle mani, dal centro verso i bordi, per togliere l'aria.
Appiattite i dischi, lasciando il bordo esterno un po' più spesso.
Disponete il condimento, lasciando sguarnito il bordo.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di lievito di birra
- 600g di farina
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 pizzichi di sale
- per condire:
- 150g di granchio
- 150g di gamberetti cotti e sgusciati
- 12 di olive nere snocciolate
- 6 filetti d'acciughe
- 1 cucchiaio di origano

Varianti

- Pizza Ai Frutti Di Mare (2)

Ricette simili

- Pizza Ai Peperoni
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Crema Di Tonno Alla Casablanca
- Pissaladière

Pizza Ai Frutti Di Mare (2)

Antipasto a base di gamberi

Ricetta

Far aprire le cozze a fuoco vivo e sgusciarle.
Lessare i moscardini per 15 minuti poi unire i gamberi sgusciati e cuocere per altri 4 minuti. In una terrina riunire le cozze, i moscardini e i gamberi a pezzi, aglio affettato, olio, sale, pepe e prezzemolo tritato.
Stendere la pasta in una teglia unta, coprirla con il pomodoro, salare e cuocere in forno caldo a 250 gradi per 15 minuti. Distribuirvi sopra l'insalata di mare e rimettere in forno per altri 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di pasta da pane
- 500g di cozze
- 400g di gamberi
- 600g di polpa di pomodoro
- 8 moscardini
- aglio
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Pizza Ai Frutti Di Mare

Ricette simili

- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto Di Mare (2)
- Cozze Dorate Alla Turca
- Crostini Marinari
- Crostini Di Polenta Con Frutti Di Mare

Pizza Ai Peperoni

Antipasto a base di peperone

Ricetta

Lavorate l'impasto con il palmo della mano, fino a ottenere una pasta senza grumi, liscia, elastica e consistente.
Ponete la pasta in una insalatiera infarinata, coprite con un canovaccio e lasciate a lievitare per 1 ora, al caldo (circa 20 gradi).
Dividete la pasta con le mani, ricavando quattro dischi di circa 22 cm di diametro.
Trattenete l'impasto come se fosse pasta da pane, schiacciate con forza con il palmo delle mani, dal centro verso i bordi, per togliere l'aria.
Appiattite i dischi, lasciando il bordo esterno un po' più spesso.
Disponete il condimento, lasciando sguarnito il bordo.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di lievito di birra
- 600g di farina
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 pizzichi di sale
- per condire:
- 1 peperone a listerelle
- 3 pomodori perini a rondelle
- 12 di gamberetti cotti e sgusciati
- 12 di cozze cotte
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pizza Ai Frutti Di Mare
- Pizza Napoletana (3)
- Pizza Dessert
- Antipasto Di Mare
- Pizzette Fritte Napoletane

Pizza Ai Quattro Gusti

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Mondate le verdure, tagliate i pomodori e le zucchine a fette, la melanzana e il peperone a listarelle.
Oliate una teglia rettangolare, stendetevi dentro la pasta e lasciatela riposare per 15 minuti. Sistematevi sopra le verdure preparate, condite con un filo d'olio, origano e sale a piacere e cuocete in forno caldo a 250 gradi per 15 minuti.
Distribuite sulla superficie la mozzarella a cubetti e il basilico spezzettato e proseguite la cottura per 5-6 minuti finché cioè il formaggio si sarà sciolto.
Servite subito.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di pasta da pizza
- 250g di mozzarella
- 1 melanzana piccola
- 2 pomodori
- 1 peperone giallo
- 2 zucchine
- alcune foglie di basilico
- olio d'oliva extra-vergine
- origano
- sale

Ricette simili

- Bruschette Con Ratatouille
- Bruschette Vegetariane
- Involtini Sfiziosi
- Bruschetta Con Verdure Grigliate
- Cestini Profumati Agli Ortaggi

Pizza Alla Padella

Antipasto a base di uvetta sultanina

Ricetta

Impastare la farina di granturco con un pò di acqua, il sale e l'uva passa. Foggiarla a forma di pagnotta schiacciata e calarla nell'olio bollente.
Girare più volte e, quando è ben abbrustolita, toglierla dal fuoco e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina di granturco
- 50g di uvetta sultanina
- 1 pizzico di sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Maciotti
- Boston Brown Bread
- Pane Di Boston
- Bruschetta Con Sarde In Saor
- Cazzacci

Pizza Bruss

Antipasto a base di formaggio bruss

Ricetta

Disporre a fontana 400 g. di farina bianca e versare al centro 1/2 bicchiere d'olio d'oliva, 1/2 bicchiere di acqua tiepida, sale e pepe.
Impastare velocemente e far riposare la pasta per 30 minuti. Dividerla a metà, stendere la prima metà e disporla in una tortiera unta con burro. Versarvi 300 g. di formaggio Bruss impastato con 1 uovo sbattuto.
Coprire con la pasta rimasta e passare in forno già caldo a 200 gradi per 30 minuti. Si serve calda o tiepida.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina bianca
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di acqua tiepida
- sale
- pepe
- 300g di formaggio bruss
- 1 uovo sbattuto

Ricette simili

- Piadina Farcita Con Rucola
- Panzerotto Verace (2)
- Casatiello Salato
- Focaccia Al Formaggio
- Farinata (6)

Pizza Classica

Antipasto a base di farina

Ricetta

Lavorate l'impasto con il palmo della mano, fino a ottenere una pasta senza grumi, liscia, elastica e consistente.
Ponete la pasta in una insalatiera infarinata, coprite con un canovaccio e lasciate a lievitare per 1 ora, al caldo (circa 20 gradi).
Dividete la pasta con le mani, ricavando quattro dischi di circa 22 cm di diametro.
Trattenete l'impasto come se fosse pasta da pane, schiacciate con forza con il palmo delle mani, dal centro verso i bordi, per togliere l'aria.
Appiattite i dischi, lasciando il bordo esterno un po' più spesso.
Disponete il condimento scelto, lasciando sguarnito il bordo.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di lievito di birra
- 600g di farina
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 pizzichi di sale

Ricette simili

- Pane Al Finocchietto
- Pizza Con Robot
- Ciabattine
- Focaccia Ai Semi Di Papavero
- Pane Profumato

Pizza Coi Friccioli

Antipasto a base di friccioli

Ricetta

Impastare il lievito di birra, sciolto in 25 cl d'acqua tiepida, con farina, quanto basta, formando un primo panetto. Lasciarlo lievitare, coperto, in luogo tiepido.
Fare fontana con la farina rimasta ed unire il panetto di lievito, una presa di sale, i friccioli, il formaggio, l'olio di oliva.
Distribuire l'impasto nei soletti col buco oppure in soletti senza buco, tipo cordone ai lati del soletto stesso.
Lasciare lievitare.
Cuocere in forno già caldo fino a che non raggiunge, in superficie, una colorazione dorata.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 25g di lievito di birra
- 2 manciate di friccioli
- 100g di formaggio pecorino grattugiato
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Bastoncini Pepati
- Focaccia Al Formaggio Bianco
- Casatiello Salato
- Focaccia Al Formaggio
- Torta Pasqualina (5)

Pizza Con I Tanni

Antipasto a base di tanni

Ricetta

Cuocere a crudo i tanni (particolare qualità di broccoletti di rapa) in un tegame con olio, aglio, sale e pochissima acqua. Se si desidera si può aggiungere una punta di peperoncino.
Stendere una sfoglia sottile di pasta di pane (acqua, farina, sale, lievito di birra) in una teglia oliata e infarinata, lasciando alti i bordi.
Riempire con i tanni cotti a crudo.
Ricoprire con un'altra sfoglia.
Pennelare con il rosso dell'uovo e infornare.

Ingredienti per 4 persone

- pasta di pane
- tanni a crudo
- tanni
- olio d'oliva
- aglio
- sale
- peperoncino
- uovo

Ricette simili

- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Canascione
- Fagottini Di Foglie Di Vite
- Torta Rustica Agli Spinaci Filanti
- Insalata Di Prosciutto Con Costoletta Di Zucchine E Provolone

Pizza Con Robot

Antipasto a base di farina

Ricetta

Lavorate l'impasto con il palmo della mano, fino a ottenere una pasta senza grumi, liscia, elastica e consistente.
Ponete la pasta in una insalatiera infarinata, coprite con un canovaccio e lasciate a lievitare per 1 ora, al caldo (circa 20 gradi).
Dividete la pasta con le mani, ricavando quattro dischi di circa 22 cm di diametro.
Trattenete l'impasto come se fosse pasta da pane, schiacciate con forza con il palmo delle mani, dal centro verso i bordi, per togliere l'aria.
Appiattite i dischi, lasciando il bordo esterno un po' più spesso.
Disponete il condimento scelto, lasciando sguarnito il bordo.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di lievito di birra
- 700g di farina
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 pizzichi di sale

Ricette simili

- Pane Al Finocchietto
- Pizza Classica
- Ciabattine
- Focaccia Ai Semi Di Papavero
- Pane Profumato

Pizza Dessert

Antipasto a base di prugne secche

Ricetta

Lavorate l'impasto con il palmo della mano, fino a ottenere una pasta senza grumi, liscia, elastica e consistente.
Ponete la pasta in una insalatiera infarinata, coprite con un canovaccio e lasciate a lievitare per 1 ora, al caldo (circa 20 gradi).
Dividete la pasta con le mani, ricavando quattro dischi di circa 22 cm di diametro.
Trattenete l'impasto come se fosse pasta da pane, schiacciate con forza con il palmo delle mani, dal centro verso i bordi, per togliere l'aria.
Appiattite i dischi, lasciando il bordo esterno un po' più spesso.
Disponete il condimento, lasciando sguarnito il bordo.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di lievito di birra
- 600g di farina
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 pizzichi di sale
- per condire:
- 2 mele piccole affettate a rondelle finissime
- 10 gherigli di noce
- 12 di prugne secche tagiate a metà
- 4 cucchiai di zucchero
- 1 bicchierino di grappa
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 50g di burro tagliato a pezzetti

Ricette simili

- Pizza Ai Peperoni
- Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia
- Frittelle Di Riso Alla Pavese
- Pizza Margherita (6)
- Pizza Ai Frutti Di Mare

Pizza Di Melanzane

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Mondare le melanzane, tagliarle a fette, salarle e metterle a perdere l'acqua, per poi friggerle.
Ricavare due dischi dalla pasta scongelata, foderare con il primo una teglia imburrata, compresi i bordi. Disporvi uno strato di melanzane, uno strato di emmenthal, la besciamella e, alla fine, un altro strato di melanzane.
Chiudere con il restante disco di pasta sfoglia, spennellare con l'uovo sbattuto e cuocere in forno a 180 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- pasta sfoglia
- 3 melanzane
- 100g di formaggio emmenthal
- 1 uovo
- olio d'oliva
- sale
- 1 tazza di besciamella (v. ricetta)

Varianti

- Pizza Di Melanzane (2)

Ricette simili

- Fagottini Di Formaggio
- Torta Ai Broccoletti
- Cornetti Al Salmone
- Sgonfiotti Fritti (3)
- Barchette Ai 4 Formaggi

Pizza Di Melanzane (2)

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Mettete a fuoco in una casseruolina l'aglio con l'olio. Appena l'aglio sarà dorato eliminatelo e unite a 3 cucchiai d'olio la polpa di pomodoro e 4 foglie di basilico.
Cuocete la salsa per 6-7 minuti.
Distribuite sul fondo di una teglia o di una pirofila un po' di salsa di pomodoro e un cucchiaio d'olio. Quindi coprite il fondo con le fette di melanzana, sovrapponendole per tre quarti, in modo da non lasciare spazi vuoti.
Cospargete con la polpa di pomodoro e distribuitevi sopra la mozzarella tagliata a fettine sottili.
Salate, pepate e infornate per 10 minuti. Appena tolta la pizza dal forno guarnitela con foglioline fresche di basilico.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di melanzane grigliate (anche surgelate)
- 150g di mozzarella
- 1 barattolo di polpa di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Pizza Di Melanzane

Ricette simili

- Crostoni Di Melanzane In Scapece
- Pizzette Rapide (2)
- Spiedini Semplici Di Verdure
- Pizza Margherita (6)
- Involtini Sfiziosi

Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia

Antipasto a base di strutto

Ricetta

Il forno sarà a 165 gradi e la cottura in circa 50 minuti. L'anice deve restare a bagno nel vino per tutta una notte.
Sbattere le uova, dentro un piatto grande , con lo zucchero aggiungere strutto e burro già diluiti insieme.
Aggiungere la vaniglia, la cannella, l'anice con il suo vino, il lievito già diluito nel latte tiepido; si aggiunge anche il liquore (circa quattro bicchierini di liquore); si impasta il tutto con la farina. Quando la pasta comincia a essere abbastanza consistente si può passare dal piatto alla tavola da impasto e si continua a lavorare la pasta fino a che l'impasto è bene amalgamato. Si prendono delle teglie (normalmente quattro) a sponda alta già unte con lo strutto e si divide l'impasto in quattro porzioni uguali si arrotondano e si depositano in fondo alle teglie bene al centro. Le teglie devono essere coperte con delle coperte e messe in un posto caldo per circa tutta una notte ma bisogna fare attenzione a controllare la lievitazione perché le teglie vanno infornate subito che è raggiunta. Il forno deve essere prescaldato. A circa tre quarti di cottura bisogna spalmare, con un pennello da cucina, il sopra delle pizze con un uovo sbattuto in una tazza: l'uovo darà alle pizze un bel colore bruno e lucido. Questa pizza si mangia con affettato (prosciutto, salame, capocollo, ecc.), uova sode e anche con la cioccolata, la mattina di pasqua a colazione e fa parte della tradizione civitavecchiese.

Ingredienti per 8 persone

- 6 uova
- 200g di strutto
- 100g di lievito di birra
- 50g di anice in grani
- 50g di cannella in polvere
- 3 bustine di vaniglia
- 50 cl di vino rosso
- 200g di burro
- 500g di zucchero
- 1 tazza di latte
- 3000g di farina
- 4 bicchierini di liquore sambuca (o alchermes)

Ricette simili

- Frittelle Alla Cannella
- Frittelle Di Riso Alla Pavese
- Pane Aromatico
- Piadina Romagnola
- Casatiello Napoletano

Pizza Di Pasta Sfoglia Con Le Melanzane

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Preparare le melanzane per la frittura,tagliandole a fette, salandole e lasciandole a perdere l'acqua di vegetazione. Friggerle nell'olio e farle scolare su carta assorbente.
Stendere la pasta scongelata in una tortiera rotonda,dopo averla imburrata. Con un cucchiaio, ricoprire di salsa di pomodoro l'interno, mettervi sopra le melanzane, tagliarvi la mozzarella a fettine, le olive, i capperi, salare e terminare con l'origano ed una goccia d'olio.
Mettere in forno a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 3 melanzane
- 100g di mozzarella
- salsa di pomodoro
- olive nere
- capperi
- origano
- sale

Ricette simili

- Pizzette Gustose
- Funghetti, Carciofini E Olive
- Pizzette Fantasia
- Triangolini Pasticciati
- Fagottini Alla Napoletana

Pizza Di Patate (2)

Antipasto a base di patate

Ricetta

Passare allo schiacciapatate le patate lessate.
Unire alla purea 1 cucchiaio d'olio e sale. Con 1/2 cucchiaio d'olio far sudare la cipolla sottile; unire i pomodori a pezzetti e cuocere per 15 minuti. In una pirofila unta con 1/2 cucchiaio d'olio adagiare metà purea pareggiandola; condire col sugo di pomodoro, olive, capperi e acciughe.
Coprire con la purea restante, condire con un filo di olio e infornare a 200 gradi per 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di patate
- 150g di cipolle
- 250g di pomodori
- olive di gaeta
- capperi
- acciughe
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Pizza Di Patate Alla Pugliese

Ricette simili

- Pitta Ti Patate
- Focaccia Di Patate (5)
- Crostini Saporiti (2)
- Pitta Ripiena Con Pomodori E Alici Salate
- Chiculliata

Pizza Di Patate Alla Pugliese

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lessate le patate. Pelatele, passatele nello schiacciapatate e raccogliete la purea in una terrina.
Aggiungete al composto la farina, il burro, l'uovo e lavorate con un cucchiaio di legno finché l'impasto acquista una consistenza omogenea.
Ungete una teglia di olio e versatevi il composto.
Pareggiate la superficie, ricopritela con la mozzarella tagliata a fettine, distribuite qua e là le acciughe a pezzettini e i pomodori spellati e tagliati a cubetti.
Condite con sale e pepe, irrorate con un po' d'olio versato a filo, cospargete l'origano e cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per circa venti minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di patate
- 100g di farina
- 30g di burro
- 1 uovo
- 1 mozzarella
- 3 pomodori
- 5 filetti d'acciughe
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fagottini Alla Napoletana
- Mozzarella Alla Pizzaiola
- Mozzarella In Carrozza All'acciuga
- Crostata Bianca E Rossa
- Crocchette Al Sapore Di Peperone

Pizza Fritta Con Prosciutto Di Cinghiale

Antipasto a base di pasta per pizze

Ricetta

Tagliare il prosciutto il più magro possibile a striscioline non più spesse di mezzo cm e di circa due cm di lunghezza.
Mescolare le striscioline all'impasto già lievitato e distendere detta pasta con le mani fino a formare una pizza tonda della stessa grandezza della padella.
Fare un foro tondo con il dito nel mezzo della pizza per evitare che durante la cottura si formino delle bolle d'aria.
Mettere al fuoco la padella con un dito d'olio e quando è fumante porvi la pizza. Quando una parte è cotta rigirarla affinché cuocia anche dall'altra. Toglierla poi dall'olio e metterla a scolare su un foglio di carta assorbente.
Servire calda.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pasta per pizze
- 100g di prosciutto di cinghiale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Pizza Vegetariana
- Sacchettini Al Prosciutto
- Antipasto Margherita
- Tramezzini Millecolori
- Antipasto All'italiana (2)

Pizza Margherita (6)

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Lavorate l'impasto con il palmo della mano, fino a ottenere una pasta senza grumi, liscia, elastica e consistente.
Ponete la pasta in una insalatiera infarinata, coprite con un canovaccio e lasciate a lievitare per 1 ora, al caldo (circa 20 gradi).
Dividete la pasta con le mani, ricavando quattro dischi di circa 22 cm di diametro.
Trattenete l'impasto come se fosse pasta da pane, schiacciate con forza con il palmo delle mani, dal centro verso i bordi, per togliere l'aria.
Appiattite i dischi, lasciando il bordo esterno un po' più spesso.
Disponete il condimento, lasciando sguarnito il bordo.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di lievito di birra
- 600g di farina
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 pizzichi di sale
- per condire:
- 150g di mozzarella finemente sminuzzata
- 250g di polpa di pomodoro
- 1 manciata di foglie di basilico

Ricette simili

- Panzerotti (2)
- Frittelle Di Lattuga
- Pizza Ai Frutti Di Mare
- Pizzette Calabresi
- Pizza Napoletana (3)

Pizza Napoletana (3)

Antipasto a base di pomodori pelati

Ricetta

Lavorate l'impasto con il palmo della mano, fino a ottenere una pasta senza grumi, liscia, elastica e consistente.
Ponete la pasta in una insalatiera infarinata, coprite con un canovaccio e lasciate a lievitare per 1 ora, al caldo (circa 20 gradi).
Dividete la pasta con le mani, ricavando quattro dischi di circa 22 cm di diametro.
Trattenete l'impasto come se fosse pasta da pane, schiacciate con forza con il palmo delle mani, dal centro verso i bordi, per togliere l'aria.
Appiattite i dischi, lasciando il bordo esterno un po' più spesso.
Disponete il condimento, lasciando sguarnito il bordo.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di lievito di birra
- 600g di farina
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 pizzichi di sale
- per condire:
- 6 pomodori pelati
- 1 cucchiaio di origano
- 1 spicchio di aglio tritato
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Pizza Ai Peperoni
- Focaccia Di Patate (2)
- Pizza Ai Frutti Di Mare
- Pizzette Fritte Napoletane
- Pane Di Patate Alle Erbe

Pizza Ricresciuta

Antipasto a base di ricotta di pecora

Ricetta

Disporre la farina a fontana e porvi al centro uova, cannella, una presa di sale, ricotta e scorza di limone grattugiata.
Cominciare ad amalgamare unendo la pasta lievitata; lavorare energicamente fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
Ungere 2 teglie e suddividervi l'impasto; far lievitare per 5 ore.
Cuocere in forno a 180 gradi per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pasta di pane lievitata
- 500g di farina
- 4 uova
- 150g di ricotta di pecora
- 1 limone
- 1 cucchiaino di cannella
- sale

Varianti

- Pizza Ricresciuta Pasquale

Ricette simili

- Panzerotti (3)
- Fonduta Ranieri
- Torta Al Formaggio (5)
- Bruschetta Con Ricotta E Salame
- Pane Con L'uva

Pizza Ricresciuta Pasquale

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Disporre la farina a fontana sulla spianatoia e rompervi al centro le uova; unire la ricotta, il sale, la cannella ridotta, il limone grattugiato, la pasta lievitata.
Impastare ed amalgamare il tutto, fino ad ottenere una pasta levigata ed elastica. Accomodarla in una o più teglie unte di strutto, lasciare lievitare per una notte e poi infornare.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina
- 400g di pasta di pane lievitata
- 150g di ricotta
- 4 uova
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1/2 cucchiaio di cannella ridotta in polvere
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Pizza Ricresciuta
- Panzerotti (3)
- Torta Al Formaggio (5)
- Sformato Di Zucca Al Limone
- Pane Con L'uva

Pizza Rustica Ai Formaggi

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Con farina, burro e sale preparare l'impasto.
Setacciare la ricotta e unirvi 3 tuorli. Incorporarvi formaggi e salsiccia tagliati a dadini.
Salare, pepare e cospargere di prezzemolo.
Dividere l'impasto a metà, spianarlo e porlo sul fondo di una grande teglia unta col burro. Disporvi il composto e ricoprire con la restante sfoglia.
Spennellare con 1 tuorlo e infornare per 50 minuti a 180 gradi.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di farina
- 200g di burro
- sale
- 300g di ricotta
- 100g di mozzarella
- 100g di formaggio provola affumicata
- 100g di salsiccia un poco stagionata
- 4 tuorli d'uovo
- sale
- pepe
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Rustica Al Formaggio
- Fritto Misto Di Formaggio
- Torta Di Formaggio
- Sformato Con Bietola E Provola
- Panzerotti

Pizza Vegetariana

Antipasto a base di tofu

Ricetta

Preparate la pasta mescolando tutti gli ingredienti indicati e impastando bene in modo da avere una pasta morbida ed elastica, non appiccicosa.
Lasciate lievitare la pasta coperta con uno strofinaccio da cucina in un posto tiepido. Nel frattempo preparate il condimento.
Fate cuocere la zucca o le carote e passatele insieme a una piccola quantità di rapa rossa cotta, che serve da colorante.
Passate anche il tofu. In un mortaio o in una tazza, amalgamate circa mezzo cucchiaio di miso con uno o due cucchiai di tahin (o di crema di sesamo) e mescolateli al tofu.
Impastate di nuovo rapidamente la pasta e stendetela sulla teglia con uno spessore di circa un centimetro o un centimetro e mezzo, versatevi sopra il passato di zucca e l'impasto con il tofu.
Aggiungete eventualmente quegli aromi e quegli ingredienti di vostro gusto sulle pizze comuni (olive, funghi, capperi...) e cuocete per 30-40 minuti in un forno a 180 gradi. Variazioni: fate saltare in padella (con un po' d'olio) mezza cipolla gialla affettata molto finemente e quando questa è diventata trasparente aggiungetevi tutti gli altri ingredienti di cui sopra. Prima di mettere sulla pasta e di infornare continuate a saltare tutto insieme per qualche minuto. In questo modo, aggiungendo acqua o facendo asciugare al fuoco, potete controllare la giusta densità della salsa.

Ingredienti per 4 persone

- ingredienti per la pasta:
- 500g di farina semintegrale
- 100g di olio di mais
- 1 bustina di lievito di birra
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 tazza di acqua tiepida
- ingredienti per il condimento:
- carote (o zucca gialla)
- rape rosse cotte
- tofu
- tahin (crema di sesamo)
- miso
- aromi per pizze a piacere

Ricette simili

- Torta Di Tofu, Carote E Zucchine
- Pane Ferrarese
- Pane Comune
- Pancarré (2)
- Focaccia Del Sabato

Pizzelle Campania

Antipasto a base di farina

Ricetta

Impastare farina, acqua, lievito sciolto in poca acqua tiepida, un pizzico di sale. Far riposare l'impasto in luogo tiepido per 2-3 ore.
Lavorare nuovamente la pasta, ricavarne dei serpentelli di 2,5 cm di diametro, tagliarne dei pezzi lunghi 2-3 cm e spianarli a forma di cerchio.
Tuffare man mano tali pizzelle nell'olio ben caldo e friggerle rigirandole una volta sola.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 15g di lievito di birra
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale marino

Ricette simili

- Focaccia Di Patate (4)
- Pane Bolognese
- Grissini Casalinghi
- Cartellate (2)
- Focaccia All'olio

Pizzette

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Fate una pasta di pane con la farina, il lievito e un po' d'acqua; aggiungete 2 cucchiai d'olio e lasciateli lievitare per 2 ore.
Lavorate la pasta formando delle pizzette che friggerete in olio bollente. Intanto preparate un salsa con aglio, olio, i pomodori e l'origano; condite con questa salsa le pizzette e decoratele con cetriolini e olive.

Ingredienti per 8 persone

- 350g di farina
- 20g di lievito di birra
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sottaceti
- 300g di pomodori
- olive
- origano
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva

Varianti

- Pizzette Al Basilico
- Pizzette Alla Ricotta
- Pizzette Alle Melanzane
- Pizzette Alle Vongole
- Pizzette Calabresi
- Pizzette Di Carne
- Pizzette Fantasia
- Pizzette Fritte Napoletane
- Pizzette Gustose
- Pizzette Pazze
- Pizzette Rapide
- Pizzette Rapide (2)

Ricette simili

- Pizza Napoletana (3)
- Pizza Ai Frutti Di Mare
- Focaccia Di Patate (2)
- Salatini Mediterranei
- Focaccia Ai Pomodori

Pizzette Al Basilico

Antipasto a base di pomodoro

Ricetta

Bagnate le fette di pancarré con poco latte e spalmatele con una cucchiaiata di passato di pomodoro che avrete preparato prima con l'aggiunta di un pizzico di sale e un po' di basilico; metteteci sopra del formaggio molle. Indi tritate del basilico e tenetelo da parte; mettete le pizzette nel forno, già precedentemente scaldato, e lasciatevele per alcuni minuti. Appena tolte dal forno guarnitele con il basilico tritato e servitele subito. Tempo: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 12 fette di pancarré
- 4 cucchiai di passato di pomodoro
- 3 formaggini molli
- 1 scodella di latte
- 1 pizzico di sale
- alcuni rametti di basilico

Ricette simili

- Tartine Alla Grappa Con Le Pere
- Canapè Verdi
- Crostata Alle Olive
- Crostini Profumati
- Pizzette Rapide (2)

Pizzette Alla Ricotta

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Ricavare dalla pasta 12 dischi dello spessore di circa 4 mm, foderare con ogni disco uno stampo da tartelletta unto di olio.
Lavorare la ricotta con una forchetta, unire mozzarella a dadini, maggiorana, sale e pepe.
Distribuire sulla pasta i pomodori a pezzi e il composto di formaggio.
Cuocere in forno già caldo a 220 gradi per 20 minuti; 5 minuti prima di sfornare, distribuirvi le fettine di salame.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta per pizza
- 80g di salame piccante a fettine
- 3 pomodori
- 200g di ricotta
- 100g di mozzarella
- 5 rametti di maggiorana
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sgonfiotti Saporiti
- Calzone
- Panzerotti
- Bruschetta Con Ricotta E Salame
- Pizza Ai Quattro Gusti

Pizzette Alle Melanzane

Antipasto a base di melanzane

Ricetta

Ricavare dalla pasta 4 dischi.
Affettare sottilissimi le melanzane, la scamorza e i pomodori.
Mettere le pizzette su una piastra unta di olio e distribuirvi sopra i pomodori, le melanzane, la scamorza e qualche anello di cipolla.
Salare, pepare, guarnire con qualche foglia di basilico, condire con un filo di olio e cuocere in forno a 220 gradi per 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta da pane
- 1 formaggio scamorza affumicata piccola
- 2 melanzane sode
- 6 pomodori perini
- alcune foglie di basilico
- 1 cipolla piccola
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Toscano Alla Scamorza
- Bruschette Con Ratatouille
- Pizza Ai Quattro Gusti
- Spiedini Al Formaggio
- Bruschetta Con Fave E Pancetta

Pizzette Alle Vongole

Antipasto a base di vongole

Ricetta

Lavare le vongole, porle in un tegame con 2 spicchi di aglio e farle aprire a fuoco vivo.
Togliere i molluschi dalle valve.
Soffriggere 1 spicchio di aglio in poco olio, unire la salsa di pomodoro e le vongole, salare e cuocere per pochi minuti.
Eliminare la crosta al pane e disporre le fette in una teglia unta, distribuire la salsa con le vongole sul pane, spolverizzare con il prezzemolo e infornare per 10 minuti a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 1000g di vongole
- 300g di polpa di pomodoro
- 3 spicchi di aglio
- prezzemolo
- sale
- poco di olio d'oliva

Ricette simili

- Antipasto Alla Diavola
- Crostoni Del Pescatore
- Pizzette Rapide (2)
- Pizzette Rapide
- Canapè All'aglio

Pizzette Calabresi

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Mettere sul tagliere la farina e formare al centro una buca.
Versare il lievito diluito in poca acqua tiepida, un pizzico di sale, le patate lessate e passate al setaccio e tanta acqua tiepida quanto basta per formare una pasta morbida ed elastica.
Lasciare lievitare in una terrina unta con un po' d'olio d'oliva. Quando la pasta sarà gonfia formare le pizzette (diametro circa 6--8 cm) e friggere in abbondante olio d'oliva. Quando pronte condire con qualche cubetto di mozzarella, una spruzzata di pomodoro, origano e, volendo, le acciughe.
Mettere in forno a 200 gradi per 5-7 minuti. Vino consigliato: un buon Lambrusco Grasparossa a 12 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina 00
- 1 pizzico di sale
- 50g di lievito di birra
- 2 patate lessate e passate al setaccio
- 250g di mozzarella tagliata a cubetti
- succo di pomodoro
- origano
- acciughe (facoltativo)

Ricette simili

- Focaccia Di Patate (2)
- Panzerotto Verace (2)
- Panzerotti (2)
- Fiori Di Zucca Fritti (5)
- Torta Salata

Pizzette Di Carne

Antipasto a base di carne macinata

Ricetta

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida e farlo fermentare 2-3 minuti.
Versare nella farina a fontana tutti gli ingredienti per la pasta e lavorare molto bene per 10 minuti.
Mettere la pasta in un recipiente oliato, coprire e sistemare in un luogo tiepido per farla lievitare. Intanto preparare il ripieno, mescolando tutti gli ingredienti.
Tagliare la pasta in porzioni e stenderle con il matterello in forma circolare. Lo spessore dovrà essere di circa 1/2 cm.
Cospargere il ripieno su ogni pizzetta e cuocere in forno caldo per 30 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 1 cucchiaio di lievito di birra
- 1/4 tazza di acqua tiepida
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 500g di farina
- per il ripieno:
- 500g di carne macinata
- 3 cipolle tritate
- 1 tazza di pinoli
- sale
- pepe
- cannella

Ricette simili

- Lahm Biajin
- Focaccia Del Sabato
- Schiacciata Siciliana
- Pancarré (2)
- Focaccia Con Le Patate

Pizzette Fantasia

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Dividete la pasta di pane in quattro pezzi uguali e date a ognuno la forma di una pizzetta rotonda.
Coprite ciascuna di esse con uno strato di salsa di pomodoro e qualche fettina di mozzarella, guarnitele a piacere con le olive, i carciofini, i peperoni e i funghetti e cospargetele con un filo d'olio.
Sistemate le pizzette sulla piastra del forno unta d'olio e fatele cuocere a 200 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pasta di pane
- olio d'oliva
- 1 mozzarella
- 200g di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaio di olive nere
- 1 cucchiaio di olive verdi
- 1 cucchiaio di funghetti
- 1 cucchiaio di carciofini sott'olio
- 1 cucchiaio di peperoni sott'aceto

Ricette simili

- Funghetti, Carciofini E Olive
- Antipasto All'italiana (2)
- Paris Wurstel In Insalata
- Involtini Saporiti
- Mousse Di Tonno (3)

Pizzette Fritte Napoletane

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Alla farina unire il lievito sciolto in acqua tiepida, patata bollita schiacciata, sale, 2 cucchiai d'olio.
Aggiungere acqua tiepida e fare un impasto morbido. Far lievitare per 1 ora. Intanto fare una salsetta con aglio, olio, sale, pepe, prezzemolo, pomodoro.
Spianare l'impasto a sfoglia spessa 1 cm; ritagliarne dischetti e friggerli in olio.
Ricoprire ogni pizzetta con salsa e mozzarella e infornare sotto il grill a 200 gradi per 5 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 650g di farina
- 35g di lievito di birra
- 1200g di pomodori maturi
- 250g di mozzarella
- 1 patata
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- aglio
- prezzemolo
- pepe
- sale

Ricette simili

- Schiacciata Siciliana
- Pizza Napoletana (3)
- Panzerotto Verace (2)
- Focaccine Integrali
- Crostata Bianca E Rossa

Pizzette Gustose

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Stendere la pasta sfoglia dello spessore di 4 mm, ricavarne tanti dischetti, impastare di nuovo i ritagli in modo tale da sfruttare tutta la pasta (volendo si possono usare delle formine per ottenere forma diverse).
Stendere su ciascun dischetto un po' di salsa di pomodoro, mettervi un pezzetto di acciuga o un cappero, un pochino di mozzarella e un pizzico di origano. Disporre sulla placca del forno imburrata, cuocere per circa 10 minuti. Nel caso non si voglia utilizzare la pasta sfoglia, si può utilizzare come base per le pizzette del pancarré, le cui fette andranno tagliate diagonalmente per ricavarne dei triangolini.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- mozzarella
- capperi
- acciughe
- salsa di pomodoro
- origano

Ricette simili

- Pizza Di Pasta Sfoglia Con Le Melanzane
- Fagottini Alla Napoletana
- Bocconcini Di Sfoglia Al Basilico
- Sfogliatine Con Filetti D'acciughe
- Triangolini Pasticciati

Pizzette Pazze

Antipasto a base di paprica dolce

Ricetta

Dividete la pasta di pane già lievitata in tante piccole pallottoline, appiattitele premendole con la punta delle dita, infarinatele e disponetele sulla piastra del forno ben oliata.
Distribuite su ogni pizzetta un po' di polpa di pomodoro, prezzemolo formaggio grattugiato, pepe, un pizzico di paprica.
Sistemate infine su ogni pizzetta un'oliva.
Passate in forno caldo e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di preparato per pizza
- 1 confezione di polpa di pomodoro
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 vasetto di olive snocciolate
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- olio di mais
- paprica dolce
- pepe

Ricette simili

- Torta Di Carciofi (3)
- Crostoni Al Formaggio
- Sarde Alla Mozzarella
- Lumache Alla Provenzale
- Pissaladière

Pizzette Rapide

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Togliere la crosta alle fette di pancarré e tagliare ogni fetta in quattro parti. Disporre tutti i quadratini in una teglia da forno leggermente unta, dopo averli spalmati con: un cucchiaino di polpa pronta di pomodoro, un pizzico di sale, una fettina di mozzarella, una spruzzata di origano, una punta di Olio D'oliva Extra-vergine. Far cuocere in forno caldo per una decina di minuti.

Ingredienti per 1 persona

- alcune fette di pancarré
- polpa di pomodoro
- 1 pizzico di sale
- 1 fettina di mozzarella
- 1 spruzzata di origano
- 1 punta di olio d'oliva extra-vergine

Varianti

- Pizzette Rapide (2)

Ricette simili

- Canapè Alla Pizzaiola
- Panzerotti (2)
- Antipasto Alla Diavola
- Panzanella
- Pizza Ai Quattro Gusti

Pizzette Rapide (2)

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Togliere la crosta alle fette di pancarré e tagliare ogni fetta in quattro parti. Disporre tutti i quadratini in una teglia da forno leggermente unta, dopo averli spalmati con: un cucchiaino di polpa pronta di pomodoro, un pizzico di sale, una fettina di mozzarella, 1 fogliolina di basilico, una punta di Olio D'oliva Extra-vergine. Far cuocere in forno caldo per una decina di minuti.

Ingredienti per 1 persona

- alcune fette di pancarré
- polpa di pomodoro
- 1 pizzico di sale
- 1 fettina di mozzarella
- 1 fogliolina di basilico
- 1 punta di olio d'oliva extra-vergine

Varianti

- Pizzette Rapide

Ricette simili

- Antipasto Alla Diavola
- Pizza Di Melanzane (2)
- Pizza Margherita (6)
- Piccoli Budini Di Pomodoro
- Focaccia Alle Zucchine

Polentine Fritte

Antipasto a base di farina gialla

Ricetta

Sciogliete la farina con un po' di acqua fredda e versatela nel 1/2 litro di acqua bollente mescolando per 20 minuti.
Aggiungete alla polenta ottenuta il latte e cuocete per altri 10 minuti.
Togliete dal fuoco, amalgamate un uovo alla volta e il burro; ponete ancora sul fuoco e fate addensare, ma non bollire.
Salate.
Rovesciate la polenta sul piano del tavolo, fate freddare, ritagliate con un bicchiere tanti dischetti e friggeteli nell'olio d'oliva.
Fate dorare da entrambi i lati, scolate e servite ben caldi

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina gialla
- 70g di burro
- 3 uova
- 50 cl di latte
- 50 cl di acqua
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crepes (3)
- Frittella Polacca
- Torta Pasqualina
- Formaggio Fritto (2)
- Torta Di Asparagi (3)

Polipi Alla Spagnola

Antipasto a base di polipi

Ricetta

Pulire, eviscerare e lavare i polipi.
Mettere in un tegame l'olio con le cipolle; quando queste cominceranno a rosolare, aggiungere gli spicchi d'aglio schiacciati (toglierli appena saranno ben coloriti), i pomodori, l'alloro, il timo, sale e pepe. Lasciar cuocere 5 minuti,quindi unire i polipi interi e il vino; mescolare bene e lasciar cuocere piano, per 2 ore. Mezz'ora prima di servirli, aggiungere le olive.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polipi
- olio d'oliva
- 300g di pomodori pelati senza semi spezzettati
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 cipolle affettate
- 10 olive farcite con peperoni tagliate ad anelli
- 2 spicchi di aglio
- alloro
- timo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Lumache All'origano
- Minestra Di Pomodori Fredda
- Filetti Di Sgombro Per Antipasto
- Alici Marinate
- Bruschetta Saporita

Polipi Sotto Aceto

Antipasto a base di polipi

Ricetta

Pulite i polipi, eliminate gli occhi, il becco e la vescichetta, batteteli leggermente col batticarne per intenerirli, lavateli a lungo sotto l'acqua corrente e lasciateli sgocciolare in uno scolapasta.
Ponete sul fuoco una pentola con circa 200 cI di acqua leggermente salata; quando alzerà il bollore immergetevi per 3 volte i polipi tenendoli per la testa in modo che i tentacoli si arriccino, poi buttateli completamente nell'acqua e lasciateli cuocere per circa 20 minuti. A cottura ultimata scolateli e tagliateli a pezzetti lunghi circa 8 cm. Metteteli ad asciugare per qualche ora stesi tra 2 teli.
Lavate e asciugate le foglie di menta.
Sistemate i polipi in 2 vasi di vetro da 50 cl alternandoli con foglie di menta, pezzetti di aglio e pepe.
Ponete una casseruola sul fuoco con l'aceto, portatelo a ebollizione e lasciatelo bollire per 3 minuti, quindi versatelo sui polipi.
Lasciate raffreddare, chiudete ermeticamente i vasi.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di polipi freschissimi piuttosto piccoli
- 150 cl di aceto di vino bianco
- 200 cl di acqua
- 3 spicchi di aglio a pezzettini
- 10 foglie di menta
- 10 grani di pepe
- sale

Ricette simili

- Stuzzichini In Agrodolce
- Frutti Di Mare Pasticciati
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Acciughe Piccanti

Polpa Di Granchio Alla Senape

Antipasto a base di granchio

Ricetta

Sgocciolate la polpa di granchio.
Eliminate gli eventuali residui di cartilagine.
Rassodate le uova.
Raccogliete i due tuorli in una ciotola, sbriciolateli, aggiungete la senape e mescolate in modo da ottenere una salsina omogenea.
Aggiungete un po' alla volta olio e succo di limone continuando a mescolare come per una maionese. Quando è aumentata di volume regolate sale e pepe.
Incorporate la salsa alla polpa di granchio e disponete il composto al centro della grande foglia di lattuga dandole la forma di una cupola.
Servite con leggere fettine di pane tostato

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di polpa di granchio
- 2 uova
- 2 cucchiai di senape
- olio d'oliva
- succo di limone
- 1 foglia di insalata lattuga
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Granchio (2)
- Cocktail Di Scampi (2)
- Uova Alla Polpa Di Granchio
- Misto Al Granchio
- Coppe Di Astice

Polpette Alle Noci

Antipasto a base di noci

Ricetta

Lessare le patate per 45 minuti, sbucciarle e schiacciarle, unire un uovo e una noce di burro fuso.
Tritare le noci e metterle nel composto, salare, pepare e amalgamare bene.
Formare delle polpettine, passarle nel pangrattato e poi friggerle. A cottura ultimata spolverizzate di parmigiano.

Ingredienti per 4 persone

- 4 patate
- 15 di gherigli di noci
- 2 uova
- burro
- pangrattato
- olio d'oliva
- formaggio parmigiano
- pepe
- sale

Ricette simili

- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (5)
- Pane E Noci
- Crocchette Di Patate (4)
- Pancarré Campagnolo
- Mousse Di Gorgonzola

Polpette Di Ricotta

Antipasto a base di ricotta romana

Ricetta

Sgusciare l'uovo in 1 terrina, salarlo e sbatterlo leggermente. Continuando a mescolare, incorporarvi la ricotta, l'aglio e il prezzemolo mondati e tritati, 2 cucchiai di pangrattato e 1 presa di sale.
Suddividere quindi il composto in palline, poi passarle nel pangrattato, formando delle polpettine.
Mettere sul fuoco 1 padella con 1 noce di burro e 3 cucchiai d'olio. Appena il condimento soffrigge, adagiarvi le polpettine e farle dorare qualche minuto per parte.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di ricotta romana
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 1 uovo
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 noce di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 presa di sale

Varianti

- Polpette Di Ricotta Con Pomodoro

Ricette simili

- Crocchette Di Ricotta
- Torta Salata Di Ricotta
- Torta Pasqualina (4)
- Palline Di Ricotta Alle Erbe
- Polpette Di Tonno

Polpette Di Ricotta Con Pomodoro

Antipasto a base di ricotta romana

Ricetta

Mescolate in una terrina la ricotta con il grana, una presa di sale, un pizzico di noce moscata grattugiata.
Tritate finemente le foglie di menta e maggiorana, aggiungete la ricotta e mescolate bene.
Formate con le mani inumidite, 4 grosse polpette piatte che disporrete in quattro piatti piani; scottate in acqua in ebollizione, per pochi secondi, i pomodori, scolateli, spellateli, privateli dei semi e riducete la polpa a dadini.
Tostate i pinoli in un padellino antiaderente, poi distribuiteli sulle polpette di ricotta; ungete con un filo di olio le fette di pane tostate sotto il grill del forno e tagliatele a triangolini.
Distribuite al centro delle polpette la dadolata di pomodoro, condite con un filo di olio e un pizzico di sale.
Disponete i triangolini di pane tostato intorno alle polpette e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di ricotta romana
- 40g di formaggio grana padano grattugiato
- 5 foglie di menta
- 40g di pinoli
- 2 rametti di maggiorana
- 2 pomodori ramati
- 2 fette di pane per tramezzini
- 1 filo di olio d'oliva
- sale
- 1 pizzico di noce moscata grattugiata

Ricette simili

- Bocconcini Delicati
- Soufflé Ai Carciofi
- Arancini Di Granturco
- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Tortino Di Spinaci

Polpette Di Tonno

Antipasto a base di tonno sott'olio

Ricetta

Tritate le foglie di timo e mettetele in una ciotola, unite la ricotta, l'uovo e il parmigiano.
Amalgamate il tutto con un cucchiaio di legno.
Passate al mixer il tonno, unitelo al miscuglio e regolate di sale.
Formate delle polpette della dimensione di una noce, passatele man mano nel pangrattato premendole leggermente al centro.
Scaldate 2 cucchiai d'olio in una padella antiaderente , unite le polpette e cuocetele per circa 10 minuti finché saranno dorate.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di tonno sott'olio sgocciolato
- 200g di ricotta
- 1 uovo
- 30g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50g di pangrattato
- 1 rametto di timo
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Crocchette Di Tonno (2)
- Fantasia Di Tonno
- Anche I Tonni Sono Dei Salami
- Rotolo Di Prosciutto
- Nidi Di Paté Di Tonno

Polpette Divine

Antipasto a base di tonno sott'olio

Ricetta

Servendovi di un mixer, frullate insieme un uovo sodo sgusciato, il tonno (precedentemente fatto sgocciolare), i capperi, la ricotta, il burro ammorbidito e il succo di limone. Successivamente, insaporite e pepate il composto ottenuto e disponetelo in una ciotola capiente che conserverete in frigorifero per circa 15 minuti. Nel frattempo, sgusciate le altre uova, tagliatele a fette e sistematele su un piatto piano da portata, dopodichè, tirate fuori dal frigorifero il composto e con il palmo delle mani create delle palline e appoggiatele sulle fettine di uova sode. Per finire, decoratele con riccioli di maionese e servite. Suggerimento: per rendere più carino il vostro piatto, potreste foderarlo con foglie grandi di lattuga e aggiungere sui riccioli di maionese, capperi o fettine di olive nere snocciolate.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di tonno sott'olio
- 100g di ricotta
- 3 uova sode
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di capperi
- maionese
- 30g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bocconcini Di Tonno
- Uova Di Tonni
- Uova Farcite Al Tonno
- Rotolini Saporiti
- Antipasto Di Limoni Ripieni

Polpettine Di Ceci E Verdure

Antipasto a base di ceci

Ricetta

Riducete tutte le verdure mondate a dadini minuscoli (altrimenti, se non siete abbastanza brave e pazienti con il coltello, potete grattugiarle con il disco a fori piccoli).
Soffriggete lo spicchio di aglio tagliato in due in una padella dove avrete scaldato l'olio. Quando l'aglio inizia a dorare, toglietelo e mettete le verdure. Lasciatele cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti, mescolando ogni tanto per assicurarvi una cottura uniforme, quindi spegnete.
Schiacciate i ceci al passaverdure e raccogliete la purea in una ciotola. A parte, sbattete le uova.
Unite circa 2 cucchiai di uovo sbattuto nella ciotola con i ceci.
Salate leggermente e aggiungete le verdure.
Mescolate e unite alcune cucchiaiate di pangrattato. Alla fine, avrete un impasto abbastanza consistente.
Passate le polpettine prima nell'uovo sbattuto poi nel pangrattato e friggetele in abbondante olio ben caldo. Scolatele, mettetele su carta assorbente e servitele tiepide.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di ceci lessati
- 1 falda di peperone rosso
- 1/2 di zucchina
- 1 carota piccola
- 1 pezzetto di porro (la parte bianca)
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 uova
- pangrattato
- sale
- olio per friggere

Ricette simili

- Bruschette Con Ratatouille
- Involtini Di Prosciutto (4)
- Panzerotti Con Cipollotti, Zucchine E Vitellone
- Quiche Di Coniglio E Verdure
- Arancini Allo Speck

Polpettine Di Miglio

Antipasto a base di miglio decorticato

Ricetta

Lessate il miglio in mezzo litro di acqua bollente appena salata finché il cereale non avrà assorbito tutta l'acqua. In una casseruola preparate un soffritto di cipolla, aggiungetevi le verdure pulite e tagliate a pezzettini, salate, pepate e fate cuocere per 10 minuti.
Impastate le verdure e il miglio, preparate 12 polpettine, passatele nel sesamo e cuocetele al vapore per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di miglio decorticato
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 zucchina
- 1 patata
- 1 pomodoro
- 1 melanzana
- sesamo
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Prosciutto (4)
- Cestini Profumati Agli Ortaggi
- Crema Di Sedano Di Verona
- Crostini Con Crema Di Ceci
- Verdure Ripiene All'ortolana

Polpettine Di Rucola

Antipasto a base di insalata rucola

Ricetta

Mescolare la ricotta con i tuorli, la farina, la rucola mondata, lavata e spezzettata con le mani, sale, pepe e gli albumi montati a neve densissima. Con l'aiuto di 2 cucchiai formare 20 polpette irregolari e friggerle in olio ben caldo. Scolarle su carta assorbente da cucina e salarle.
Affettare il caprino in 10 parti e dividerle in 2.
Tagliare a metà le fette di prosciutto, mettervi al centro 1 pezzetto di formaggio, arricciarle e fissarle alle polpette con 1 stecchino.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di insalata rucola e farina
- 1 formaggio caprino
- 100g di ricotta
- 2 uova
- 100g di prosciutto crudo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Toscano Alla Scamorza
- Panini Capricciosi
- Prosciutto Ricco Al Melone
- Bocconcini Alla Ricotta
- Piadina Farcita Con Rucola

Polpettine Tonno E Ricotta

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Impastare tutti gli ingredienti tranne la farina ,in cui, passeremo le polpette.
Friggere in olio caldo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di tonno
- 300g di ricotta
- 2 uova
- farina
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Panzerotti Alla Meridionale
- Torta Salata Di Ricotta
- Torta Pasqualina Di Spinaci
- Uova Fiorentine
- Torta Rustica Di Carciofi E Ricotta

Pomodori Acerbi

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Si tagliano i pomodori a fettine, si salano, si tengono per 24 ore in un recipiente immersi nella loro acqua con un peso sopra. Passato questo tempo si scolano e si tengono per 24 ore nell'aceto. Si scolano di nuovo, si condiscono con olio, prezzemolo, aglio e si mettono nei vasetti.

Ingredienti per 4 persone

- pomodori
- aceto di vino
- olio d'oliva
- prezzemolo
- aglio

Ricette simili

- Ciui In Umido
- Spuma Di Pomodori Con Gamberi E Salsa Di Rafano
- Lumache Alla Romana (2)
- Acciughe Piccanti
- Lenticchie In Insalata

Pomodori Della Costiera

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Lavate i pomodori, tagliategli il fondo e vuotateli all'interno, spruzzateli con qualche goccia di limone e un pizzico di sale.
Tagliate i gamberetti a pezzetti, grattugiate la carota, il sedano e il finocchio. In una tegamino senza acqua mettete le cozze, coprite e fate aprire le valve e mettete il frutto insieme con gli altri ingredienti.
Amalgamate il tutto con la maionese; riempite i pomodori con il composto preparato e infine cospargeteli con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pomodori maturi sodi
- 150g di gamberetti lessi
- 8 cozze (o fasolari)
- 250g di maionese
- 1 finocchio
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 limone
- prezzemolo tritato
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Tonno In Avocado
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Club Sandwich Al Pollo
- Toast Al Tonno E Spinaci

Pomodori Farciti Al Formaggio

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Tagliate una calotta ai pomodori e tenetela da parte; svuotateli con un cucchiaino badando a non romperli.
Salate l'interno dei pomodori e posateli, capovolti, in un colapasta. Lasciateli sgocciolare per trenta minuti. Nel frattempo mondate e schiacciate l'aglio, mettete il formaggio in una terrina e lavoratelo con un cucchiaio di legno per renderlo omogeneo.
Unite la panna, le erbe tritate, l'aglio, sale e pepe.
Sbattete per ottenere una preparazione soda ma soffice.
Tenete la preparazione in frigorifero fino al momento di farcire i pomodori.
Risciacquate i pomodori con la preparazione di formaggio, cospargeteli di paprica. Copriteli con le calotte che avete tenuto da parte.
Potete sostituire la panna con yogurth. Vino consigliato: Teroldego Rosé.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 1 cucchiaio di paprica
- 2 spicchi di aglio
- 6 cucchiai di erbe aromatiche
- 6 cucchiai di panna
- 6 cucchiai di formaggio bianco
- 4 pomodoro grande

Ricette simili

- Tortine Ripiene (2)
- Quiche Al Pomodoro
- Tortine Ripiene
- Crocchette Di Ricotta
- Bocconcini Con Uova Di Quaglia

Pomodori Ripieni (2)

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Tagliate in 2 i pomodori e svuotateli.
Tagliate a pezzi i fagiolini, che avrete lessato, e conditeli con olio, sale e pepe; mescolateli al formaggio fresco già condito con il pepe e con questo composto farcite i pomodori.

Ingredienti per 4 persone

- 6 pomodori
- 200g di formaggio fior di latte
- 200g di fagiolini
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Varianti

- Pomodori Ripieni Alla Siciliana
- Pomodori Ripieni Con Prosciutto
- Pomodori Ripieni Di Riso (3)

Ricette simili

- Sformato Di Asparagi
- Fiori Di Zucca Ripieni Con Scampi
- Calamaro Ripieno
- Torta Di Fagiolini
- Antipasto Estivo

Pomodori Ripieni Alla Siciliana

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Togliere il cappello ai pomodori,svuotarli e farli sgocciolare capovolti.
Soffriggere la cipolla affettata con il trito di prezzemolo, l'aglio e le acciughe fatte a pezzetti. Dopo avere tolto dal fuoco, unire il pangrattato tostato, i capperi, l'origano, sale e pepe.
Riempire i pomodori con il composto e disporli in una teglia unta d'olio ed infornarli per circa quindici minuti a temperatura moderata.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di pomodori maturi
- 180g di pangrattato tostato
- 6 acciughe
- 1 trito di prezzemolo e poco aglio
- 50g di capperi
- 50g di cipolla
- origano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bagnun Di Acciughe
- Alivi Siracusani Scacciati
- Cestini Di Pomodoro
- Antipasto Di Carciofi E Acciughe
- Panzanella (3)

Pomodori Ripieni Con Prosciutto

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Svuotare i pomodori. Sistemarli in pirofila imburrata. Riempirli col composto di besciamella e prosciutto.
Cospargere di prezzemolo.
Mettere pezzetti di burro sopra.
Infornare a 180 gradi e cuocere per 30 minuti.
Salare e pepare, servire caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pomodori grandi
- 100g di prosciutto cotto tritato
- 25g di prezzemolo tritato
- 75g di burro
- 125g di besciamella
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tramezzini Millecolori
- Pane A Cassetta
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Sacchettini Al Prosciutto
- Sformato Di Stracchino

Pomodori Ripieni Di Riso (3)

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Lavate e tagliate la calotta ai pomodori, svuotateli e conservatene la polpa. In una terrina mettete il riso, il prezzemolo, il basilico e l'aglio tritati, la polpa passata al setaccio, l'olio, insaporite con sale e pepe e mescolate bene il composto.

Ungete una pirofila d'olio, allineatevi i pomodori, salateli all'interno e riempiteli per metà con il composto preparato. Copriteli con le loro calotte; tagliate le patate a spicchi e distribuitele tra i pomodori, versate un filo d'olio sulle calotte e le patate.

Cuocete in forno a 180 gradi per circa un'ora. Questo piatto può essere servito sia tiepido che freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pomodori maturi
- 8 cucchiai di riso arborio
- 3 patate
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Di Verdure
- Cestini Di Pomodoro
- Bruschetta Al Pomodoro (2)
- Pane Farcito
- Antipasto Di Pomodori Alla Valacca

Pomodori Secchi Sott'olio

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Pulire i pomodori, eliminare il picciolo e lavarli bene sotto l'acqua corrente. Poi, tagliarli a metà e disporli con la parte tagliata verso l'alto su un asse di legno.
Salare leggermente i mezzi pomodori e posizionarli all'esterno sotto il sole per almeno 4-5 giorni per farli seccare. Attenzione: proteggeteli con una garza larga e a maglie molto fitte (tipo zanzariera), altrimenti gli insetti ne faranno uno scempio! Passato questo periodo, pelare lo spicchio d'aglio, pulirlo, tagliano a fettine e metterlo nel vaso dove andranno collocati i pomodori.
Aggiungere nel vaso anche il pezzetto di peperoncino e l'origano. Infine, aggiungere i pomodori secchi.
Coprire i pomodori con olio d'oliva e chiudere ermeticamente i vasi.
Portare a ebollizione una casseruola d'acqua, avvolgere i vasi in un panno e farli sobbollire per 25 minuti per sterilizzarli. Con questa preparazione originale i pomodori secchi diventano molto appetitosi. Sono perfetti per arricchire sughi e insalate o pasta.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pomodori tondi maturi
- 1 pezzetto di peperoncino
- 1 cucchiaino di origano secco tritato
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Pomodori Secchi Sott'olio (2)

Ricette simili

- Tacos De Queso
- Crostini Di Polenta Con Frutti Di Mare
- Panzanella
- Antipasto Del Vegetariano
- Cozze Alla Marinara (6)

Pomodori Secchi Sott'olio (2)

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Pulite i pomodori con un panno, tagliateli a metà nel senso della lunghezza, lasciando unite le due parti, e metteteli ad asciugare al sole su un graticcio almeno per tre, quattro giorni, avendo l'accortezza di ritirarli al coperto all'imbrunire perché non prendano l'umidità della notte. Appena saranno secchi, richiudeteli, mettendo tra le due parti di ciascuno un pezzettino d'aglio e disponeteli a strati con origano e peperoncino piccante in vaso di creta o di vetro. Pressateli fortemente con l'aiuto di un cucchiaio, copriteli d'olio d'oliva e lasciateli riposare almeno per un mese.

Ingredienti per 4 persone

- pomodori san marzano non troppo grandi
- aglio
- origano
- peperoncino piccante
- sale
- olio d'oliva extra-vergine

Varianti

- Pomodori Secchi Sott'olio

Ricette simili

- Lumache All'origano
- Bruschetta Al Pomodoro
- Acciughe Piccanti
- Olive Schiacciate
- Olive Fritte

Pomodori Verdi Sott'olio

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Tagliare a fettine sottili i pomodori verdi e metterli con il sale sotto un peso per 24 ore, poi nell'aceto, sempre sotto a un peso, per altre 24 ore; infine, scolare, mettere nei vasi e coprire con olio. Si conservano molti mesi.

Ingredienti per 4 persone

- pomodori verdi
- aceto di vino
- olio d'oliva

Ricette simili

- Antipasto Di Peperoni
- Bruschetta Saporita
- Insalata Fantasia (3)
- Frutti Di Mare Pasticciati
- Pirinaca

Pomodorini Ripieni (2)

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Lavate i pomodori, tagliate la calottina superiore e svuotateli un poco della polpa. In una terrina lavorate a crema il formaggio, unite il basilico tritato fine, la pasta di olive, l'olio e aggiustate di sale e pepe.
Riempite i pomodorini con questo composto fatto scendere da una tasca di tela con bocchetta spizzata e disponeteli nell'antipastiera.
Guarnite a piacere.

Ingredienti per 6 persone

- 18 di pomodorini ciliegia
- 100g di ricotta (o formaggi caprini)
- 1 mazzetto di basilico
- 2 cucchiai di paté di olive nere
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Pomodorini Ripieni Al Granchio

Ricette simili

- Crostini Con La Bottarga (3)
- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Involtini Di Bresaola (7)
- Sfornato Di Pane E Mozzarella
- Tartine Alla Campagnola

Pomodorini Ripieni Al Granchio

Antipasto a base di pomodorini ciliegia

Ricetta

Tagliare la calotta ai pomodorini, eliminare i semi, cospargerli internamente di sale e metterli a scolare capovolti.
Scolare la polpa di granchio dal liquido di conservazione, sminuzzarla e mescolarla in una terrina con la maionese, qualche goccia di tabasco, l'erba cipollina tagliuzzata e salare.
Farcire, quindi, i pomodorini con il composto e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di pomodorini ciliegia
- 1 scatola di polpa di granchio al naturale
- maionese
- erba cipollina
- alcune gocce di tabasco
- sale

Ricette simili

- Cocktail Di Polpelmo E Granchio
- Cocktail Di Pompelmo E Granchio
- Uova Alla Polpa Di Granchio
- Avocado Alla Giamaicana
- Crostata Con Pomodori

Pomodoro Al Pesto

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Tagliate a metà i pomodori e svuotateli di acqua e semi. Conditeli con il sale e fateli sgocciolare.
Tritate finemente basilico, aglio e pinoli, mescolate con il formaggio e il pangrattato e controllate il sale.
Asciugate i pomodori e riempiteli con il misto, metteteli a corona sul piatto rotante del forno a microonde e irrorateli d'olio.
Cuocete per 3 minuti alla massima potenza, fate riposare 2 minuti, prima di servire su un letto di lattuga.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cuore di insalata lattuga
- 4 pomodori
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 2 cucchiai di formaggio groviera grattugiato
- 1 cucchiaio di pangrattato
- sale
- 1/2 cucchiaio di pinoli
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

Ricette simili

- Avocado Fantasia
- Sformato Di Formaggio (2)
- Bruschette In Insalata
- Panzanella Toscana (3)
- Pinzimonio Tre Salse

Pompelmi Gratinati

Antipasto a base di pompelmi

Ricetta

Dividete i pompelmi a metà.
Eliminate con delicatezza i semi. Aiutandovi con un coltellino appuntito e ben affilato staccate la pellicina dalla polpa tutt'intorno e poi tra spicchio e spicchio.
Velate la superficie dei pompelmi spalmandovi pochissimo burro prima lasciato ammorbidire.
Cospargete di zucchero e ponete sotto il grill ben caldo per alcuni minuti o il tempo necessario per ottenere una leggera gratinatura dorata.
Ritirate e servite

Ingredienti per 4 persone

- 2 pompelmi gialli
- 8 cucchiai di zucchero
- burro

Ricette simili

- Cocktail Di Pompelmi E Scampi
- Bresaola Al Pompelmo
- Crostini Con Il Pompelmo
- Coppe Di Pompelmo
- Peperoni In Agrodolce (3)

Pompelmi Mareblu

Antipasto a base di pompelmi

Ricetta

Tagliate a metà i pompelmi e, con l'apposito coltellino (possibilmente), estraete gli spicchi al vivo e metteteli a pezzetti in una ciotola.
Svuotate completamente le bucce in modo da ottenere 4 contenitori ben puliti.
Unite al pompelmo il tonno a pezzetti condito con la maionese, la senape, il brandy, sale e pepe, mescolate con delicatezza; riempite con il composto i pompelmi e serviteli guarniti con un'oliva nera.

Ingredienti per 4 persone

- 240g di tonno
- olive nere
- 2 pompelmi
- 4 cucchiaini di maionese
- 1 cucchiaio di brandy
- 1 cucchiaio di senape dolce
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cocktail Di Pompelmo
- Cannelloni Al Prosciutto
- Crema Di Tonno Alla Casablanca
- Cocktail Di Pompelmi E Scampi
- Uova Sode Ripiene

Pompelmi Ripieni

Antipasto a base di pompelmi

Ricetta

Tagliare la calotta ai pompelmi e svuotarli con un cucchiaio, eliminare la pellicina agli spicchi e spezzettare la polpa.
Mondare il sedano, lavarlo e tagliarlo a cubetti.
Tagliare a julienne le carote.
Unire le verdure alla polpa di pompelmo con i kiwi sbucciati e tagliati a dadini.
Mescolare bene e far riposare.
Mescolare maionese secondo il proprio gusto allo yogurth e aggiustare di sale.
Amalgamare la salsa alla verdura e alla frutta e riempire i pompelmi svuotati.
Servire freschi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pompelmi
- 2 carote
- 1 sedano
- 2 kiwi
- 50g di yogurth
- maionese
- sale

Ricette simili

- Coppe Di Pompelmo
- Antipasto Mare E Monti
- Coppe Del Bosco
- Coppe Di Bosco
- Insalata Di Aragosta

Pompelmo E Bresaola Gritti

Antipasto a base di pompelmo

Ricetta

Sbucciate i pompelmi, con molta delicatezza, privateli della pellicina bianca e divideteli a spicchi.
Sbucciate con cura anche gli spicchi, eliminando tutte le pellicine.
Disponete le fettine di bresaola sui piattini da antipasto e distribuitevi in moda decorativa, a vostro gusto, gli spicchi di pompelmo e i ciuffetti di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pompelmi sodi
- 200g di bresaola della valtellina
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco lavato

Ricette simili

- Bresaola Al Pompelmo
- Coppetta Di Storione
- Involtini Di Bresaola (5)
- Bresaola Dell'alpino
- Cocktail Di Pompelmo

Porri In Galera

Antipasto a base di porri

Ricetta

Pulire e scottare i porri in acqua leggermente salata. Scolarli e tagliarli a metà (dovrebbero venire dei pezzi lunghi circa 10 cm.).
Tritare la cipolla e farla imbiondire in una padella assieme all'olio e alla salsiccia spellata e spezzettata.
Aggiungere il passato di pomodoro e cuocere per 20 minuti.
Versare poi la panna e grattare molto abbondante la noce moscata facendo addensare a fuoco medio per qualche altro minuto ed aggiustando col sale e pepe. Far raffreddare il composto e mescolare con il tuorlo d'uovo e il pecorino precedentemente grattugiato.
Dividere la pasta sfoglia in 8 rettangoli, disporre su ognuno di essi una cucchiaiata della salsa (ben addensata) sulla quale si adagerà il porro.
Richiudere il rettangolo decorando il bordo coi rebbi di una forchetta.
Pennellare con il tuorlo d'uovo sbattuto, disporre i fagottini sulla ghiotta del forno precedentemente imburrata e far cuocere a 180 gradi per circa 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 disco di pasta sfoglia
- 200g di passato di pomodoro
- 6 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato
- 4 porri di media grandezza
- 150g di salsiccia fresca
- 2 tuorli d'uovo
- 1/2 bicchiere di panna liquida
- noce moscata
- 1 cipollina
- 1 noce di burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Quiche Ai Porri
- Fagottini Di Formaggio
- Prosciutto In Crosta
- Quiche Ai Porri (2)
- Torta Di Porri

Portafogli Ai Funghi

Antipasto a base di funghi champignon

Ricetta

Rosolate il bacon con un goccio d'olio. Toglietelo e nello stesso condimento fate appassire la cipolla, unite i funghi puliti e affettati e cuoceteli per una decina di minuti.
Salate e pepate.
Mettete una fettina di bacon su ogni fettina di carne, distribuitevi sopra i funghi con la cipolla e ripiegate la carne a metà chiudendola con gli stuzzicadenti.
Infarinate e rosolate i portafogli in olio e burro finché saranno ben cotti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fettine di manzo
- 4 fettine di bacon
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 100g di funghi champignon
- farina
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fagottini Ripieni Con Merluzzo E Asparagi
- Diavoli A Cavallo
- Fagottini Al Bacon
- Crostatine Alla Verdura
- Dartois Agli Champignon

Portafogli Dorati

Antipasto a base di mortadella

Ricetta

Battere leggermente le fette di carne, posare su ciascuna, 1/2 fetta di mortadella e dei dadini di mozzarella, poi piegarle a metà formando dei portafogli che verranno fissati con degli stecchini. Passarli in un velo di farina, poi nelle uova sbattute con 1 presa di sale ed infine nel pangrattato. Far spumeggiare abbondante burro in una padella antiaderente e adagiarvi i portafogli, facendoli dorare da entrambe le parti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di vitello (fette di 120 g)
- 2 fette di mortadella
- 1 mozzarella
- 2 uova
- 1 velo di farina
- pangrattato
- abbondante di burro
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Torta Rustica Zia Maria
- Crocchette Di Pollo
- Dischi Di Mortadella Al Mascarpone
- Torta Al Prosciutto Pisano
- Crostini Di Polenta

Posa Cunzata A Ra Pignata

Antipasto a base di fagioli secchi

Ricetta

Fate ammollare per una notte i fagioli secchi (detti in Calabria «posa»), metteteli a lessare in una pentola di coccio con acqua senza sale e conditeli olio, sale e origano.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fagioli secchi
- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- origano

Ricette simili

- Crostata Bianca E Rossa
- Acarajé
- Crema Fritta Di Fagioli
- Pecorino Alla Griglia
- Pizzette Rapide

Primo Sale Alle Erbe

Antipasto a base di erbe aromatiche

Ricetta

Preparare un trito di erbette aromatiche e scalogno e metterlo in una ciotola con 1/2 bicchiere d'olio; far macerare per alcune ore.
Tagliare il primo sale a fette non grandi e irrorare ciascuna con l'olio aromatico un po' prima di servire.
Può essere un antipasto inconsueto e fresco.

Ingredienti per 4 persone

- formaggio primo sale
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine medio-fruttato
- erbe aromatiche fresche (timo, maggiorana, mentuccia, rosmarino, salvia)
- scalogno
- sale marino

Ricette simili

- Terrina Alle Erbe Aromatiche
- Panzanella (8)
- Bocconcini Con Uova Di Quaglia
- Cestini Profumati Agli Ortaggi
- Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola

Prosciutto Al Madera

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Mettete le fette di prosciutto su un piatto resistente al calore, posatele sopra una casseruola di acqua in ebollizione e scaldatele al vapore.
Preparate intanto la salsa al Madera: mettete in una casseruolina il sugo di arrosto e deglassatelo con il Madera. Dopodichè unite un bicchiere di acqua calda nella quale avrete sciolto l'estratto di carne.
Fate sobbollire per qualche minuto, poi aggiungete alla salsa il burro maneggiato con la farina.
Lavorate la salsa con la frusta finché sarà spumosa, poi versatela sul prosciutto caldo e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di prosciutto di praga affumicato
- 1 tazzina di sugo di arrosto
- 4 cucchiai di vino madera
- 1 cucchiaino di estratto di carne
- 1 cucchiaino di farina
- 20g di burro
- sale

Varianti

- Prosciutto Al Madera (2)

Ricette simili

- Bruschetta Affumicata
- Sandwiches
- Medaglioni Al Prosciutto
- Brioche Prosciutto E Porri
- Involtini Al Praga

Prosciutto Al Madera (2)

Antipasto a base di prosciutto crudo

Ricetta

Levare la cotenna al prosciutto e porlo in una pirofila con la cipolla tritata, il chiodo di garofano, l'alloro, il vino, il pomodoro a pezzi e il brodo.
Infornare a 200 gradi.
Cuocere finché il fondo di cottura sarà ristretto e il prosciutto colorito.
Levare dal forno e tagliarlo a fette spesse.
Diluire il burro intriso di farina con 2 cucchiai di brodo e versare questa salsa sul prosciutto.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di prosciutto crudo (pezzi da 500 g)
- 50g di burro
- 25 cl di brodo
- 25 cl di vino madera
- 1 pomodoro pelato
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cipolla
- 1 chiodo di garofano
- alloro

Varianti

- Prosciutto Al Madera

Ricette simili

- Marroni In Zuppetta
- Marinata Di Aringhe
- Minestra Di Pomodori Fredda
- Vol-au-vent Al Prosciutto
- Medaglioni Al Prosciutto

Prosciutto Al Marsala

Antipasto a base di vino marsala

Ricetta

Incidete le fette di prosciutto in giro con un coltellino.
Mettete le fette a rosolare nel burro dalle due parti e aggiungete un sorso di marsala. Se volete potrete legare la salsettina unendovi un po' di fecola prima stemperata in acqua fredda.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di prosciutto cotto (fette alte 1/2 cm)
- burro
- vino marsala
- fecola di patate

Ricette simili

- Prosciutto Alla Mostarda
- Vol-au-vent Ripieni
- Spiedini Di Prosciutto E Kiwi
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Medaglioni Al Prosciutto

Prosciutto Al Tonno Gelatinato

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Fate la gelatina e lasciatela raffreddare, ma non addensare del tutto. Nel frattempo mettete in una larga ciotola il tonno sgocciolato dal suo olio e ben sbriciolato. Amalgamatelo bene con la maionese e poi ammorbidite il composto quanto basta unendo un po' di gelatina.
Tenete in frigo per mezz'ora. Quindi stendete bene le fettine di prosciutto crudo, spalmatele con il tonno gelatinato, arrotolate.
Schiacciate un pochino gli involtini , disponeteli su un piatto da portata, versate sopra la gelatina avanzata e ponete in frigo il tempo necessario perché questa solidifichi.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di prosciutto crudo dolce e magro
- 200g di tonno
- 1 tazza di maionese
- 1 dado per gelatina

Ricette simili

- Cannelloni Al Prosciutto
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Barchette Ripiene Di Paté E Gelatina
- Pompelmi Mareblu
- Anello Sopraffino Alla Zucca

Prosciutto Alla Brace Glassato

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Fare delle incisioni sulla cotenna inserendo qualche chiodo di garofano.
Mettere a cuocere il prosciutto in forno con olio, sale, pepe e vino bianco. A cottura completa, preparare una salsa con il fondo di cottura, lo zenzero, il curry il miele, la buccia d'arancia grattugiata, il brandy ed irrorarci il prosciutto tagliato a fette.

Ingredienti per 4 persone

- prosciutto cotto alla brace
- senape dolce
- miele
- arancia
- paprica
- zenzero
- curry in polvere
- chiodi di garofano
- fecola
- 1/2 bicchiere di cognac
- vino bianco
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Cotto Al Porto
- Antipasto Al Cotto
- Lumache Alla Provenzale
- Prosciutto Alla Griglia
- Gamberi Al Cocco

Prosciutto Alla Crema

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Tagliate il prosciutto a listarelle e mettetele in una terrina; versatevi sopra un bicchierino di Brandy, mescolate e lasciate macerare per un'ora. Intanto mondate i fegatini e metteteli in una casseruolina: unite un bicchierino di Brandy, un mestolino di acqua, il Pernod e il dado sbriciolato e fate cuocere per una decina di minuti. Poi passate tutto al frullatore.

Rosolate il prosciutto nel burro, unitevi la salsa al fegato, l'amido e cuocete per 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di prosciutto cotto a fette spesse
- 150g di fegatini di pollo
- 1 cucchiaino di amido di mais
- 2 cucchiai di pernod
- 2 bicchierini di brandy
- 1 dado
- 30g di burro
- sale

Ricette simili

- Medaglioni Al Prosciutto
- Coni Farciti
- Gran Zuccotto Di Paté
- Dadolata Valeria (2)
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne

Prosciutto Alla Griglia

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

In una pirofila dai bordi alti, versate il succo del limone, il succo dell'arancia, il vino bianco, la senape e il tabasco. Subito dopo, immergete le fette di prosciutto lasciandole macerare per almeno 30 minuti e preparate una griglia che successivamente ungerete di burro e farete arroventare.
Disponete le fette sulla griglia e cuocetele per pochi minuti fino a quando si formeranno sulla superficie di ambo le parti le consuete righe annerite. Toglietele dal fuoco e servitele subito calde.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di prosciutto cotto (fette di 1 cm di spessore)
- 1 limone (succo)
- 1 arancia (succo)
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di senape
- tabasco
- burro

Ricette simili

- Aspic Di Prosciutto
- Dadolata Valeria (2)
- Dadolata Valeria
- Dadolata Valeria (3)
- Sandwiches

Prosciutto Alla Mostarda

Antipasto a base di mostarda

Ricetta

Preparate le fette di prosciutto incidendole in giro con un coltellino, fatele rosolare nel burro e presentatele poi coperte di una besciamella piuttosto liquida cui, oltre al formaggio, avrete unito della mostarda, regolandone la dose secondo il vostro gusto.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di prosciutto cotto (fette alte 1/2 cm)
- burro
- besciamella
- formaggio
- 1 cucchiaio di mostarda

Ricette simili

- Prosciutto Al Marsala
- Spiedini Di Prosciutto E Kiwi
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Tartellette Calde Alla Fontina E

Prosciutto Alla Salsa Di Caffè

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Mescolare 40 g di farina, 40 g di burro e 50 cl di latte, aggiungere una abbondante presa di sale ed una di zucchero, 25 g di mostarda, due cucchiaiate di caffè forte. Ora versare la salsa approntata in una pirofila, dove saranno disposti 750 g di prosciutto tagliato in piccoli quadratini e sei uova sode tagliate a fette.
Collocare la pirofila a bagnomaria fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di farina
- 40g di burro
- 50 cl di latte
- 1 presa di sale
- 1 presa di zucchero
- 25g di mostarda
- 2 cucchiai di caffè forte
- 750g di prosciutto crudo
- 6 uova sode

Ricette simili

- Anello Sopraffino Alla Zucca
- Cake Al Prosciutto
- Insalata Di Prosciutto Crudo, Sedano E Salame
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Pie Al Prosciutto

Prosciutto Con Peperoni E Pompelmo

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Lavare e tritare le verdure.
Sbucciare e tagliare a cubetti il melone.
Preparare una besciamella con il burro, la farina e il latte.
Unire alla salsa le verdure tritate.
Salare, aggiungere la paprica e versare il tutto sul prosciutto aggiungendo il melone.

Ingredienti per 4 persone

- 80g di prosciutto cotto magro (fette da 80 g)
- 100g di melone
- 1/2 di peperone (70 g)
- 1/2 di cipolla
- 1 pomodoro (100 g)
- 1/2 bicchiere di latte magro (5 cl)
- 10g di farina
- 10g di burro
- 1 pizzico di paprica
- sale

Ricette simili

- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Sandwiches
- Crepes Tartufate
- Toast Alla Provenzale
- Canapè Di Prosciutto

Prosciutto Con Salsa Di Funghi

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Mettete i funghi a rinvenire in acqua tiepida.
Passate il prosciutto al tritacarne, raccogliendolo in una ciotola.
Preparate una besciamella: fate fondere 40 g di burro in una casseruola e stemperatevi la farina, mescolando con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi; diluite lentamente con il latte caldo, insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe, aromatizzate con un pochino di noce moscata grattugiata, quindi lasciate cuocere per 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.
Togliete dal fuoco la besciamella e incorporatevi il passato di prosciutto, la panna, l'Emmenthal grattugiato e le uova.
Rimestate accuratamente il composto e rovesciatelo in uno stampo da budino con il foro centrale e le pareti lisce, che avrete già imburrato.
Sbattete un po' lo stampo sul tavolo per eliminare eventuali vuoti d'aria interni.
Cuocete in forno, a bagnomaria, per 30 minuti, a una temperatura costante di 200 gradi. Nel frattempo preparate la salsa di funghi: tritate finemente la cipolla e l'aglio e poneteli ad appassire in un tegame con il burro rimasto; unite i funghi, precedentemente lavati, strizzati, e triturati, e fateli rosolare per qualche minuto; poi irrorate con il vino bianco e, quando questo sarà evaporato del tutto, regolate di sale e pepe; bagnate quindi con il brodo caldo, nel quale avrete sciolto la salsina di pomodoro.
Lasciate cuocere per 20 minuti, a fiamma dolce. Trascorso il tempo convenuto, estraete lo stampo dal forno, asciugatelo e capovolgetelo sul piatto da portata.
Rovesciate all'interno dello sformato i funghi con il loro intingolo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di funghi secchi
- 200g di prosciutto cotto
- 80g di burro
- 40g di farina
- 2 bicchieri di latte
- sale
- pepe
- noce moscata
- 1/2 bicchiere di panna
- 50g di formaggio emmenthal
- 3 uova
- 1 cipollina
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 bicchiere di brodo di pollo
- 1 cucchiaio di salsina di pomodoro

Ricette simili

- Anello Al Prosciutto Con Salsa Di Funghi
- Torta Di Porri (2)
- Involtini Di Sogliole
- Vol-au-vent Ripieni
- Lumache Alla Provenzale

Prosciutto Crudo Alla Melagrana

Antipasto a base di melagrana

Ricetta

Lasciate il prosciutto a temperatura ambiente per circa 2 ore e tagliatelo a dadi.
Spremete 1 melagrana con lo spremiagrumi e sgranate i chicchi della seconda.
Scaldate la gelatina di ribes con il succo della melagrana, unite il Porto e un pizzico di pepe di Caienna.
Aggiungete i porri affettati e fate rosolare a fuoco dolce.
Togliete dal fuoco e unite i chicchi di melagrana e le scorze di limone e arancia.
Mettete i dadi di prosciutto su un piatto da portata, coprite con la salsa e servite tiepido.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di prosciutto crudo (fette da 300 g)
- 2 melagrane
- 2 porri
- 4 cucchiai di gelatina di ribes
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 arancia (scorza grattugiata)
- 3 cucchiai di vino porto
- pepe di caienna

Ricette simili

- Formaggio All'arancia
- Esotici Al Porto
- Mousse Tricolore
- Pane Al Finocchietto
- Insalata Di Ippoglosso Con Erbe Selvatiche

Prosciutto Di Maiale Con Tacchino E Ananas

Antipasto a base di prosciutto di maiale

Ricetta

Salare, pepare e cuocere poco il prosciutto a fette.
Insaporire il macinato con le spezie, parmigiano e uova e saltare in padella.
Mettere 1 fetta di prosciutto in una pirofila, porvi il tacchino, quindi ricoprire con un'altra fetta di prosciutto e infornare per 15 minuti a 200 gradi.
Saltare in padella con zucchero e birra l'ananas a cubetti e guarnire.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di prosciutto di maiale
- 300g di macinato di tacchino
- 1/2 di scalogno
- 1 uovo
- 1 ananas
- formaggio parmigiano
- aglio
- rosmarino
- timo
- sale
- pepe
- zucchero
- birra

Ricette simili

- Focaccia Aromatica
- Salatini Mediterranei
- Lumache Alla Provenzale
- Tartine Tropicali
- Cocktail Di Asparagi (2)

Prosciutto In Crosta

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Preparate circa 3 dl di besciamella morbida (oppure utilizzate quella già pronta), unitevi un tuorlo, il parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata.
Spalmate con la salsa fredda le fette di prosciutto e arrotolatele.
Stendete la pasta sfoglia e ritagliate 8 rettangoli di dimensioni sufficienti ad avvolgere i cannelloni di prosciutto.
Avvolgete ogni cannellone in uno dei rettangoli di pasta sfoglia, saldate bene le aperture con il secondo tuorlo d'uovo battuto, poi pennellate le superfici con il tuorlo d'uovo e cuocete in forno a 180 gradi per circa 20 minuti.
Accompagnate gli involtini con verdura cotta o con una bella insalata verde.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di prosciutto cotto magro
- 300g di pasta sfoglia
- 30 cl di besciamella
- 2 tuorli d'uovo
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fagottini Di Formaggio
- Crostini Al Formaggio Parmigiano Reggiano
- Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Crepes Al Prosciutto E Fontina

Prosciutto Melone E Fichi

Antipasto a base di fichi

Ricetta

Servite su un vassoio del prosciutto crudo insieme a fichi freschi e al melone ghiacciato e affettato.

Ingredienti per 4 persone

- prosciutto
- melone
- fichi

Ricette simili

- Insalatina Di Scampi E Fichi
- Melone E Prosciutto (2)
- Melone E Prosciutto (4)
- Melone E Prosciutto
- Melone E Prosciutto (5)

Prosciutto Ricco Al Melone

Antipasto a base di melone

Ricetta

Prelevate tutta la polpa del melone e tagliatela a dadini, stando attenti a non perdere il succo che cola durante l'operazione. Per conservarlo basterà sistemare il tagliere sopra un grande piatto.
Pulite e centrifugate delicatamente l'insalata.
Eliminate dalle foglie grosse della rucola la parte più chiara dei gambi e riducetele tutte a striscioline.
Scaldate 1 cucchiaio d'olio in una padella tenendo il fuoco alto e, quando la padella è ben calda, gettatevi il pane tagliato a dadini. Per fare in modo che il pane dori su tutti i lati, scuotete la padella ogni tanto.
Tritate a pezzettoni i gherigli delle noci e tagliate il prosciutto a striscioline dopo aver eventualmente tolto il grasso.
Mescolate in un piccolo recipiente l'olio rimasto, 2 cucchiai di succo di melone e gli ingredienti previsti dal condimento.
Sistemate l'insalata in un piatto di portata oppure in 2 piatti fondi e distribuitevi sopra tutti gli altri ingredienti.
Versate il condimento a filo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di insalata rucola
- 1/2 di melone maturo
- 80g di pane casereccio
- 100g di prosciutto crudo di montagna
- 6 gherigli di noci
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 cucchiaino di senape forte
- pepe nero al macinino
- sale

Ricette simili

- Crostini Rustici (2)
- Bruschetta Con Prosciutto Di Montagna
- Crostini Casalinghi Alla Rucola
- Crostoni Con Crema Di Robiola
- Bruschetta Prosciutto Cotto, Brie E Noci

Provolone Alla Piastra

Antipasto a base di formaggio provolone

Ricetta

Il modo per preparare questo piatto, sarebbe la cottura alla brace, ma in mancanza di questa andrà benissimo anche la bistecchiera di ghisa. Innanzitutto, ponete la bistecchiera sul fuoco ad arroventarsi. Nel frattempo tritate le erbe, il prezzemolo e poneteli in una ciotola.
Salate leggermente, pepate abbondantemente, quindi unite il succo di limone e l'olio.
Sbattete vigorosamente con la forchetta fino ad ottenere un composto ben emulsionato.
Prendete una fetta di provolone per volta e ponetela sulla bistecchiera, aspettate pochi secondi, quindi, con una spatola girate la fetta di formaggio dall'altro lato.
Disponete, a mano a mano, le fette di provolone sul piatto di portata e quando saranno tutte cotte irroratele con la salsina alle erbe.
Servite come se fosse un normale companatico, con insalata di stagione.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di formaggio provolone (fette da 80 g)
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di salvia
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di prezzemolo
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 di limone (succo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mezzelune Alla Romana
- Insalata Di Prosciutto Con Costoletta Di Zucchine E Provolone
- Stuzzichini Di Salvia
- Crostini Di Salsa Di Olive
- Dadolata Valeria (3)

Provolone Impanato

Antipasto a base di formaggio provolone

Ricetta

Togliete la buccia alle fette di provolone, passatele nella farina, poi nelle uova sbattute e salate, quindi nel pangrattato mescolato a due o tre pizzichi di paprica dolce.
Friggete le fette in abbondante olio bollente, asciugatele su carta assorbente, insaporitele ancora con un pizzichino di paprica e servitele calde

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di formaggio provolone dolce
- 2 uova
- farina
- pangrattato
- paprica dolce
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Stuzzichini Di Salvia
- Spiedini Di Provolone
- Grougère Al Provolone
- Pancarré Con Il Burro Alla Paprica
- Pane Con Il Burro Alla Paprica

Prugne Al Prosciutto

Antipasto a base di prugne secche

Ricetta

Tagliate il prosciutto a striscioline e avvolgetele alle prugne, fermandole con stecchini di legno. In una padella antiaderente fate rosolare gli involtini finché non sono dorati. Disponeteli su un piatto da portata insieme con dell'insalatina. Questo piatto deve essere servito ben caldo. Può essere anche preparato con pochi minuti di cottura nel forno a microonde.

Ingredienti per 4 persone

- 8 prugne secche snocciolate
- 80g di prosciutto cotto
- 50g di burro

Ricette simili

- Prugne Secche Al Prosciutto
- Bocconcini Alla Pancetta
- Bocconcini Alla Diavola
- Rotolini Di Prugne
- Diavoli A Cavallo

Prugne Secche Al Prosciutto

Antipasto a base di prugne secche

Ricetta

Tagliate il prosciutto a striscioline e avvolgetele alle prugne, fermandole con stecchini di legno. In una padella antiaderente fate rosolare gli involtini finché non sono dorati. Disponeteli su un piatto da portata insieme con dell'insalatina. Questo piatto deve essere servito ben caldo. Può essere anche preparato con pochi minuti di cottura nel forno a microonde.

Ingredienti per 4 persone

- 8 prugne secche snocciolate
- 80g di prosciutto cotto
- 50g di burro

Ricette simili

- Prugne Al Prosciutto
- Bocconcini Alla Pancetta
- Bocconcini Alla Diavola
- Rotolini Di Prugne
- Diavoli A Cavallo

Pudding Di Formaggio

Antipasto a base di formaggio cheddar

Ricetta

Mettete in una terrina il pangrattato e il formaggio; mescolateli bene, aggiungete quindi il latte, le uova sbattute, il pepe, il sale e la senape.
Imburrate una pirofila a bordi alti, versatevi il composto e passate in forno caldo (200 gradi) per 40 minuti circa, o fino a quando la superficie del pudding sarà ben dorata.
Servite subito nello stesso recipiente di cottura. Variante: potete rendere il pudding più leggero e simile a un soufflé unendo prima i tuorli sbattuti, poi gli albumi montati a neve.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di formaggio cheddar grattugiato
- 150g di pangrattato
- 25 cl di latte bollente
- 2 uova sbattute
- 1 cucchiaino di senape inglese in polvere
- sale
- pepe
- per la pirofila:
- poco di burro

Varianti

- Pudding Di Formaggio (2)
- Pudding Di Formaggio (3)

Ricette simili

- Welsh Rarebit Al Microonde
- Gratin Di Uova E Gamberetti
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Tartine Di Frittata
- Torta Pasqualina (3)

Pudding Di Formaggio (2)

Antipasto a base di formaggio gouda

Ricetta

Mettete in una terrina il pangrattato e il formaggio; mescolateli bene, aggiungete quindi il latte, le uova sbattute, il pepe, il sale e la senape.
Imburrate una pirofila a bordi alti, versatevi il composto e passate in forno caldo (200 gradi) per 40 minuti circa, o fino a quando la superficie del pudding sarà ben dorata.
Servite subito nello stesso recipiente di cottura. Variante: potete rendere il pudding più leggero e simile a un soufflé unendo prima i tuorli sbattuti, poi gli albumi montati a neve.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di formaggio gouda grattugiato
- 150g di pangrattato
- 25 cl di latte bollente
- 2 uova sbattute
- 1 cucchiaino di senape inglese in polvere
- sale
- pepe
- per la pirofila:
- poco di burro

Varianti

- Pudding Di Formaggio
- Pudding Di Formaggio (3)

Ricette simili

- Gratin Di Uova E Gamberetti
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Crostoni Di Pancarré Al Gouda
- Stuzzichini Fritti Di Formaggio E Pancetta
- Tartine Di Frittata

Pudding Di Formaggio (3)

Antipasto a base di formaggio emmenthal stagionato

Ricetta

Mettete in una terrina il pangrattato e il formaggio; mescolateli bene, aggiungete quindi il latte, le uova sbattute, il pepe, il sale e la senape.
Imburrate una pirofila a bordi alti, versatevi il composto e passate in forno caldo (200 gradi) per 40 minuti circa, o fino a quando la superficie del pudding sarà ben dorata.
Servite subito nello stesso recipiente di cottura. Variante: potete rendere il pudding più leggero e simile a un soufflé unendo prima i tuorli sbattuti, poi gli albumi montati a neve.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di formaggio emmenthal stagionato grattugiato
- 150g di pangrattato
- 25 cl di latte bollente
- 2 uova sbattute
- 1 cucchiaino di senape inglese in polvere
- sale
- pepe
- per la pirofila:
- poco di burro

Varianti

- Pudding Di Formaggio
- Pudding Di Formaggio (2)

Ricette simili

- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Gratin Di Uova E Gamberetti
- Crocchette Ai Formaggi
- Tartra
- Anello Sopraffino Alla Zucca

Pumpernickel

Antipasto a base di segale

Ricetta

La preparazione del pane richiede due giorni. Primo giorno: Mescolate mezzo litro di acqua tiepida, 25 g di lievito, 700 g di farina di frumento, 150 g di di farina di segale e 600 g di grano di segale.
Lasciate riposare l'impasto ottenuto per circa 24 ore. Secondo giorno: Aggiungete mezzo litro di acqua tiepida, due cucchiai di sale, 500 g di farina di segale e mescolate il tutto.
Mettete l'impasto in una teglia imburrata.
Lasciate riposare per 6 ore.
Fate cuocere in forno per un'ora e mezza a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 200 cl di acqua
- 25g di lievito
- 700g di farina di frumento
- 650g di farina di segale
- 600g di grano di segale
- 2 cucchiai di sale
- burro

Ricette simili

- Pane Di Segale (3)
- Pane Di Segale
- Focaccia Alle Cipolle
- Pane Di Segale (2)
- Carta Da Musica

Puntarelle Alle Acciughe

Antipasto a base di puntarelle

Ricetta

Montare le puntarelle eliminando la parte più dura, poi tagliarle a striscioline e tuffarle in acqua fredda per farle arricciare (circa 1 ora). Scolarle e servirle con una salsetta di pasta d'acciughe sciolta in aceto e olio e insaporita con poco sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cespo di puntarelle
- pasta d'acciughe
- aceto di vino bianco
- olio d'oliva
- poco di sale
- poco di pepe

Ricette simili

- Bruschette Con Puntarelle
- Insalata Di Stoccafisso
- Puntarelle Con I Croissant
- Cozze All'agro
- Crostini Rustici (2)

Puntarelle Con I Croissant

Antipasto a base di puntarelle

Ricetta

Mondate le puntarelle, tagliatele a filetti sottili, lavatele e tenetele a bagno in acqua fredda per mezz'ora, poi scolatele. Asciugatele bene, chiudetele in un sacchetto di plastica per alimenti e mettetele in frigorifero (vi serviranno il giorno dopo).
Passate al mixer le olive con le noci, un cucchiaio di olio e un pizzico di sale.
Stendete la sfoglia e tagliatela in otto spicchi uguali.
Appoggiate su ognuno un po' di pesto di noci.
Inumidite con l'acqua le punte degli spicchi di sfoglia. Poi, partendo dalla base, arrotolate ogni spicchio fino a formare un involtino. Dategli la forma di mezza luna piegata verso l'interno, in modo da ottenere un piccolo croissant.
Procedete così con il resto della sfoglia.
Appoggiate i croissant sulla placca da forno foderata di carta speciale, spolverizzateli con un po' di peperoncino in polvere e cuoceteli in forno a 200 gradi per circa 20 minuti. Sformateli e appoggiateli sopra una gratella.
Versate 6 cucchiai di olio in una casseruolina, unite gli spicchi di aglio sbucciati e tagliati a metà e fateli rosolare.
Spegnete il fuoco, aggiungete i filetti di acciuga e un pizzico di peperoncino.
Mescolate fino a ottenere una salsa omogenea, fatela raffreddare e riponetela in frigorifero in una ciotolina.
Scaldate i croissant per pochi minuti nel forno a 220 gradi prima di servirli. Sulla fiamma scaldate anche la salsa di acciughe e ricordate di togliere l'aglio.
Distribuite le puntarelle nei piattini, conditele con la salsa tiepida e servitele con i piccoli croissant alle noci.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di puntarelle
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 30g di gherigli di noci
- 40g di olive nere snocciolate
- 4 filetti d'acciughe sott'olio
- 2 spicchi di aglio
- 7 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di peperoncino in polvere

Ricette simili

- Rollini Di Peperone Mareblu
- Arance Alle Olive
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Bruschetta Ai Capperi
- Crema Di Tonno Alla Casablanca

Purea Di Broccoletti

Antipasto a base di broccoletti

Ricetta

Pulite accuratamente le cozze, lavatele più volte e mettetele in una larga padella con il vino, l'aglio, la cipolla tritata e il prezzemolo; fate aprire le conchiglie a fiamma vivace per 5 minuti circa coperte.
Tenete le cozze in caldo e filtrate il liquido di cottura.
Lessate i broccoletti in abbondante acqua bollente salata per 15-20 minuti finché saranno teneri. Scolateli e frullateli nel mixer con lo zafferano diluito in 4 cucchiai di liquido delle cozze: se la purea fosse troppo asciutta, diluite con altro liquido di cottura delle cozze.
Condite la purea con l'olio, regolate di sale, pepate e servite con le cozze tenute da parte.

Ingredienti per 4 persone

- 32 di cozze
- 10 cl di vino bianco secco
- 1/2 di cipolla
- 400g di broccoletti
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cozze Dorate Alla Turca
- Sfogliatine Golose (2)
- Lumache All'aliata
- Alici Marinate
- Antipasto Di Mare (2)

Quadrifoglio Valtellinese

Antipasto a base di bresaola

Ricetta

Spalmare le fette di bresaola con il caprino, ripiegarlo a forma di mezza luna, disporle sul piatto formando un quadrifoglio, mettere al centro l'insalata. Nel frattempo rassodare le uova.
Cospargere sopra l'insalata il tuorlo d'uovo sodo passato (setaccio o colino), infine condire con l'olio e qualche goccia di limone, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- bresaola
- formaggio caprino
- 1 tuorlo d'uovo sodo
- olio d'oliva
- alcune gocce di succo di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Bresaola (5)
- Cocktail Di Scampi (5)
- Involtini Di Bresaola (7)
- Involtini Di Bresaola (4)
- Tartine Alla Spuma Di Tonno

Queso Frito

Antipasto a base di queso

Ricetta

Tagliate il formaggio di pecora in otto fette rettangolari di uguali dimensioni e cospargetele con sale e pepe. In una ciotola mescolate il tuorlo, l'aglio tritato e le erbe e spalmate il composto ottenuto su entrambi i lati dei pezzetti di formaggio. Passateli nella farina, poi nell'uovo sbattuto, facendo in modo che la farina si impregni bene.

Friggete il formaggio impanato in una padella con olio bollente per 2-3 minuti.

Togliete i pezzi ben dorati dal recipiente con una schiumarola e fateli sgocciolare su della carta assorbente da cucina. Serviteli caldissimi.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di formaggio di pecora (queso)
- sale
- pepe nero
- 3 cucchiai di erbe miste tritate (timo, salvia)
- 1 tazza di farina
- 4 spicchi di aglio
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- olio per friggere

Ricette simili

- Tortine Ripiene
- Tortine Ripiene (2)
- Bocconcini Con Uova Di Quaglia
- Girelle E Panini Al Formaggio
- Quiche Al Pomodoro

Quiche Agli Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Mondare gli asparagi eliminando la parte bianca.
Tagliare le punte a metà e farle rosolare a fuoco basso nel burro. Salarle e peparle.
Spellare la salsiccia, sbriciolarla e cuocerla in una padella antiaderente senza aggiungere grassi. Disporre la pasta in una teglia imburrata, coprire il fondo con la salsiccia poi cospargerla con il parmigiano grattugiato.
Sistemare le punte di asparagi sul tutto, aggiungere qualche fiocchetto di burro e infornare a 180 gradi per circa 35 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pasta di pane
- 1000g di asparagi
- 300g di salsiccia
- 100g di formaggio parmigiano
- 30g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Focaccia Alla Salsiccia
- Torta Di Asparagi (2)
- Torta Di Patate E Cavolfiori
- Torta Con Salsiccia E Sedano
- Sfogliatine Golose

Quiche Ai Carciofi

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Mondate i carciofi, eliminate le foglie esterne, le spine e il gambo, tagliate ognuno in quattro spicchi, eliminate il fieno interno e metteteli a mollo in una terrina con acqua fredda e il succo del limone.
Scaldate in una padella 2 cucchiai di olio, unite lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato, i carciofi e 1 decilitro di acqua e cuoceteli a fiamma media, coperti, per circa 10 minuti.
Salate, spolverizzate con un cucchiaio di prezzemolo tritato, eliminate l'aglio e spegnete.
Versate la farina sul piano di lavoro, aggiungete il burro a dadini, un pizzico di sale e impastate gli ingredienti con la punta delle dita fino a ottenere un composto a briciole.
Unite un uovo e impastate rapidamente per amalgamarlo.
Mettete a riposare la pasta in frigorifero, avvolta nella pellicola per alimenti, per 30 minuti.
Stendete la pasta frolla salata in una sfoglia rettangolare spessa 2-3 millimetri.
Rivestite uno stampo di 25 per 15 centimetri e versate sul fondo i carciofi cotti.
Frullate nel mixer la crescenza con le uova, la panna, il latte e un pizzico di sale.
Versate questa crema sopra i carciofi, spolverizzatela con il parmigiano e cuocete nella parte bassa del forno precedentemente riscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 130g di burro
- 3 uova
- 6 carciofi
- 300g di formaggio crescenza
- 5 cl di panna
- 5 cl di latte
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Crepes Con Ripieno Di Carciofi
- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Torta Di Carciofi
- Sformato Ai Quattro Formaggi

Quiche Ai Porri

Antipasto a base di porri

Ricetta

Taglio i porri e li faccio soffriggere con la salsiccia; a parte sbatto le uova con la panna ed il pecorino grattugiato, noce moscata, sale e pepe, unisco la salsiccia sbriciolata con i porri cotti, metto il disco di pasta nello stampo in modo che risalga sui bordi, ci verso dentro l'impasto e passo al forno.

Ingredienti per 4 persone

- 1 disco di pasta sfoglia
- passato di pomodoro
- formaggio pecorino grattugiato
- porri
- 1 pezzo di salsiccia fresca
- uova
- panna liquida
- spezie

Varianti

- Quiche Ai Porri (2)

Ricette simili

- Porri In Galera
- Fagottini Di Formaggio
- Sfoglia Al Formaggio
- Rissoles Ai Funghi
- Torta Di Carciofi (3)

Quiche Ai Porri (2)

Antipasto a base di porri

Ricetta

Tagliare i porri a rondelle e i cipollotti a julienne e stufarli per 10 minuti nel burro, spolverizzarli con 2 cucchiai di farina e unire il latte caldo.
Cuocere per 10 minuti.
Aggiungere sale, pepe e noce moscata.
Levare dal fuoco e versare il grana nel composto.
Stendere la pasta in uno stampo foderata di carta da forno, bucarla con i rebbi di una forchetta e versarvi il composto.
Infornare a 220 gradi per circa 35 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia pronta e stesa
- 6 cipollotti
- 2 porri
- 40g di burro
- 2 cucchiai di farina
- 30 cl di latte
- 50g di formaggio grana grattugiato
- noce moscata
- sale
- pepe

Varianti

- Quiche Ai Porri

Ricette simili

- Stracciatella In Crosta
- Torta Di Porri (2)
- Crostata Di Zucca
- Porri In Galera
- Torta Di Porri

Quiche Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Sbucciate le patate e lessatele in acqua salsa inizialmente fredda per 25-30 minuti dal momento dell'ebollizione.
Mondate i porri, tagliateli in quattro parti, nel senso della lunghezza, e sbollentateli per un paio di minuti.
Stendete sottilmente la pasta e con essa foderate una tortiera quadrata di 20 x 20 cm (o una rotonda del diametro di 24 cm), prima imburrata e infarinata. Punzecchiatene il fondo con una forchetta, foderatela di carta forno, riempitela di legumi secchi (o riso) e cuocetela in forno già caldo a 180 gradi per 10 minuti.
Eliminate quindi la carta e i legumi e sistemate sul fondo i porri e le patate preparati. Versatevi sopra i tuorli, mescolati con la panna, l'emmenthal grattugiato, sale e pepe a piacere e proseguite la cottura per 30-35 minuti, finché la superficie risulterà dorata.
Potete servire la quiche calda o tiepida. Se non vi piace il sapore un po' forte dei poni, potete sostituirli con verdure dal gusto più delicato, come ad esempio carciofi.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di pasta brisée
- 2 porri non troppo grossi
- 2 patate
- 20 cl di panna fresca
- 2 tuorli d'uovo
- 50g di formaggio emmenthal
- sale
- pepe
- per lo stampo:
- burro
- farina

Ricette simili

- Torta Di Porri (2)
- Torta Di Porri E Cipolle
- Porri In Galera
- Crostata Alle Erbette
- Crostata Agli Spinaci

Quiche Al Pomodoro

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Setacciate la farina e i sale.
Tagliate 90 g di burro a pezzettini e metteteli sopra la farina.
Fate penetrare la farina nel burro aiutandovi con due coltelli finché la miscela si presenta come pangrattato grosso. Infarinatevi le mani, prendete i preparato in piccole quantità e fatelo scivolare tra le dita schiacciando i grumi di burro.
Sbattete il tuorlo, aggiungete un cucchiaino di acqua fredda, mescolate, versate sulla farina e amalgamate con una forchetta. A questo punto aggiungete un po' di acqua con un cucchiaino mentre continuate a mescolare, finché i tre quarti della pasta diventano omogenei.
Continuate a impastare con le dita, fate una palla con la pasta e lasciatela riposare in frigorifero un'ora. scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).
Imburrate uno stampo liscio di 20 cm di diametro. Foderatelo con la pasta, copritelo di carta oleata e riempitelo di fagioli secchi.
Infornate dieci minuti.
Togliete i fagioli e la carta e rimettete in forno otto minuti.
Lavate i pomodori e asciugateli. Tagliateli a fettine sottili.
Pelate i cipollotti e tritateli. mettete il formaggio bianco in una terrina e incorporate le uova uno a uno con una frusta, sbattete finché la miscela diventa omogenea.
Salate, pepate.
Disponete le fettine di pomodoro sul fondo della crosta. Quindi cospargetele di erbe aromatiche e cipolla tritata. A questo punto versate il preparato al formaggio bianco e ricoprite di formaggio grattugiato.
Fate cuocere quaranta minuti in forno, finché la superficie diventa dorata.
Servite caldo o freddo, a piacere.

Ingredienti per 6 persone

- 175g di farina
- 100g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 pizzico di sale
- per la farcia:
- 2 cucchiai di erbe aromatiche tritate
- 350g di pomodori
- 6 cipollotti
- 250g di formaggio bianco ben sgocciolato
- 4 uova
- 125g di formaggio groviera grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tortine Ripiene
- Tortine Ripiene (2)
- Quiche Con Ripieno Di Selvaggina
- Girelle E Panini Al Formaggio
- Queso Frito

Quiche Au Roquefort

Antipasto a base di formaggio roquefort

Ricetta

Con il termine 'Quiche' i francesi indicano una torta salata cotta in forno e solitamente non coperta dalla pasta, a differenza di molte torte salate nostrane. La Quiche au Roquefort è, insieme alla Lorraine ed a quella 'au fromages', una delle più classiche torte salate da 'brasserie'. Il sottoscritto, per la preparazione delle quiches, preferisce l'impiego di pasta brisée, una sorta di frolla leggermente salata. In alternativa, va bene anche preparare una frolla non dolce oppure utilizzare una frolla surgelata reperibile in commercio, anche se quest'ultima soluzione (consigliata da alcuni testi di cucina) mi sembra la meno appetibile in quanto spesso le frolle normali non si accostano granchè bene con il salato. Piccola nota: il Roquefort è simile al nostro gorgonzola, anche se presenta un gusto leggermente più deciso rispetto al formaggio nostrano.

Accendere il forno e portarlo alla temperatura di 230 gradi.

Stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottile.

Ungere una teglia rotonda, stendervi la pasta e pungerla con una forchetta.

Distribuire uniformemente sulla pasta il formaggio sminuzzato ed il prosciutto a dadini. In una terrina battere le uova insieme alla panna ed al latte; quindi salare, pepare ed aggiungervi una spolverata di noce moscata.

Riempire la tortiera con il composto ottenuto e cuocere in forno a 230 gradi per una ventina di minuti, per poi terminare la cottura a 180-200 gradi per un altro quarto d'ora. E' molto importante, durante la cottura, controllare che la superficie non bruci: in tal caso abbassare la torta nel forno o ridurre la temperatura. Per esser certi dell'avvenuta cottura, infilare uno stuzzicandenti e tirarlo fuori: se esce 'pulito' la quiche è pronta.

Servire calda (ma non bollente...).

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta brisée
- 25 cl di latte (possibilmente fresco e parzialmente scremato)
- 13 cl di panna da cucina
- 2 uova
- 100g di prosciutto a dadini
- 100g di formaggio roquefort
- burro
- sale
- pepe
- 1 spolverata di noce moscata

Ricette simili

- Torta Di Porri (2)
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Torta Di Prosciutto Al Dragoncello
- Crostata Alle Acciughe E Spinaci
- Sfogliata Agli Asparagi

Quiche Con Porri

Antipasto a base di porri

Ricetta

Preparate la farcia: lavate i gambi bianchi dei porri, tagliateli a rondelle sottili e metteteli in un colapasta. Lavateli bene sotto l'acqua corrente fredda.
Pelate le cipolle e tagliatele a rondelle.
Fate fondere 75 g di burro in una grande casseruola e mettetevi le cipolle e i porri.
Mescolate, coprite e lasciate cuocere a fuoco medio per dieci minuti, mescolando di tanto in tanto.
Mescolate uova e panna e mettetene da parte un cucchiaio per la doratura.
Cospargete su cipolle e porri quattro cucchiai di farina e mescolate con una spatola. Versatevi sopra le uova con la panna, mescolando rapidamente.
Togliete dal fuoco.
Salate e pepate abbondantemente.
Lasciate raffreddare.
Preparate la pasta: setacciate la farina in una ciotola, incorporatevi 250 g di burro a pezzetti e lavorate la miscela con due coltelli fino a quando non ha la consistenza di briciole di pane.
Sbattete leggermente i tuorli con due cucchiai di acqua e versateli nella ciotola.
Mescolate fino a ottenere una pasta soda che si stacca dai bordi del recipiente.
Mettete la ciotola in frigorifero per venti minuti.
Imburrate uno stampo del diametro di 22 cm.
Fate scaldare il forno a 200 gradi.
Infarinate il piano da lavoro.
Dividete la pasta in due parti (due terzi e un terzo).
Spianate la parte più grande con un mattarello e poi mettetela nello stampo.
Versate sopra le verdure; stendete il resto della pasta, inumiditene i bordi e posate questo coperchio sulle verdure. pizzicate i bordi per saldarli, fate un piccolo foro al centro della torta mantenendolo aperto con un rotolino di cartone.
Ritagliate dei motivi di decorazione negli avanzi di pasta.
Spennellate la superficie della torta con l'uovo e la panna tenuti da parte; fatevi aderire le decorazioni e spennellate anche queste con uovo e panna.
Infornate e lasciate cuocere per cinquanta minuti finché la superficie è dorata.
Servite caldo o freddo. Vini consigliati: Riesling Oltrepo pavese.

Ingredienti per 6 persone

- pepe
- sale
- 500g di cipolla
- 750g di gambi bianchi di porri
- 2 albumi d'uovo
- 4 tuorlo d'uovo
- 335g di burro
- 520g di farina

Ricette simili

- Torta Di Porri E Cipolle
- Torta Di Porri
- Timballini Di Asparagi
- Torta Di Zucca (3)
- Zuppa D'aglio Selvatico

Quiche Con Ripieno Di Selvaggina

Antipasto a base di daino

Ricetta

Le dosi indicate servono per preparare 12 tortine di 12 cm di diametro oppure una torta di 24 cm di diametro.
Setacciate la farina sulla spianatoia, disponendola a fontana, fate un incavo al centro e mettetevi il burro a pezzetti, il sale e il tuorlo.
Impastate fino ad ottenere delle briciole, quindi unite l'acqua e lavorate il tutto rapidamente. Quando la pasta sarà liscia e omogenea, raccoglietela a palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fatela riposare nel frigo per 30 minuti. Trascorso questo tempo, stendetela con il matterello e usate la sfoglia ottenuta per rivestire gli appositi stampini.
Affettate la carne e tagliatela a cubetti di circa mezzo centimetro di lato.
Fate scaldare il burro in una casseruola e rosolatevi la carne da ogni lato, a calore moderato.
Unite la cipolla e l'aglio tritati e fate rosolare anch'essi.
Cospargete il soffritto con sale e pepe, quindi trasferitelo in una terrina, lasciatelo intiepidire e unite il formaggio grattugiato.
Aggiungete anche le uova e lavorate il tutto con un cucchiaio di legno.
Versate la panna e mescolate ancora per incorporarla bene.
Mondate il prezzemolo, tritatelo finemente con la mezzaluna e aggiungetelo al composto.
Mescolate con cura, in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti, infine insaporite con sale e pepe.
Distribuite la farcia ottenuta nelle formine, senza arrivare al bordo, e livellatene la superficie.
Fate cuocere le quiche nel forno preriscaldato (200 gradi) per 25-30 minuti. A cottura terminata lasciate riposare le tortine per alcuni istanti prima di sformarle. --- CONSIGLI. Si tratta di una gustosa variante della classica quiche lorraine, il cui ripieno viene preparato con carne di selvaggina. E' possibile preparare un'unica torta salata, oppure tante piccole tortine, come quelle proposte nella ricetta, che possono essere servite sia come antipasto, sia come spuntino o insieme all'aperitivo. Comunque, tanto le torte che le tortine, vanno gustate appena tolte dal forno, per poter apprezzare appieno tutto il sapore del ripieno.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta frolla salata:
- 250g di farina
- 125g di burro
- sale
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 cucchiai di acqua
- per la farcia:
- 250g di polpa di daino
- 30g di burro
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe bianco
- 200g di formaggio emmenthal grattugiato
- 3 uova
- 20 cl di panna
- 1 mazzetto di prezzemolo

Ricette simili

- Crostata Ai Funghi
- Quiche Al Pomodoro
- Torta Di Formaggio
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Tortine Con Carne Affumicata

Quiche Di Asparagi E Pancetta

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Lavate gli asparagi dopo aver eliminato la parte più dura del gambo. Cuoceteli al vapore per 5 minuti e poi lasciateli intiepidire.
Incorporate le uova alla panna con un pizzico di sale e una macinata di pepe.
Ungete con un filo di olio una tortiera, stendetevi la pasta e pareggiate i bordi.
Distribuite gli asparagi in modo uniforme alternandoli con le fettine di pancetta e irrorateli con il composto alla panna.
Mettete la quiche in forno preriscaldato a 200 gradi e cuocetela per 20 minuti. Lasciatela intiepidire e poi servitela a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pasta per pizza già stesa
- 1 mazzetto di asparagi sottili
- 20 cl di panna fresca
- 2 uova
- 50g di pancetta affettata
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale
- 1 macinata di pepe

Ricette simili

- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Focaccia Di Patate
- Torta Di Peperoni Al Curry
- Sfoglie Ai Gamberi E Al Curry

Quiche Di Coniglio E Verdure

Antipasto a base di coniglio

Ricetta

Preparate la pasta con gli ingredienti elencati, stendetela in una sfoglia sottile e usate questa per rivestire il fondo e i bordi di una teglia di 26 cm di diametro, imburrata e infarinata.
Bucherellate la pasta con una forchetta.
Disossate la sella di coniglio e tagliatela a cubetti; mondate la zucchina e i peperoni e riduceteli a dadini.
Fate rosolare la carne e le verdure in una casseruola con metà del burro, a fuoco dolce per 4-5 minuti.
Togliete il soffritto dalla casseruola e mettetelo da parte.
Fate fondere nel recipiente il resto del burro e rosolatevi la brunoise di cipolla e lo spicchio d'aglio tritato, a calore moderato per pochi minuti, quindi unite il fegato di coniglio tagliato a dadini.
Fate insaporire tutt'assieme per pochi istanti, dopodichè aggiungete le erbe e togliete dal fuoco. Quando il composto è tiepido, unitevi il soffritto di carne e verdure e ponetelo nel guscio di pasta.
Coprite il tutto con la panna, mescolata alle uova e alle spezie, guarnite con i rognoni, precedentemente messi a bagno e scolati e passate in forno (200 gradi) per 45-50 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 300g di farina
- 150g di burro
- sale
- 4 cucchiai di acqua
- 1 uovo
- per il ripieno:
- 1 sella di coniglio
- 50g di zucchina
- 50g di peperone giallo
- 50g di peperone rosso
- 50g di peperone verde
- 50g di burro
- 80g di brunoise di cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 150g di fegato di coniglio
- 12 di rognoni di coniglio
- 40 cl di panna
- 2 cucchiai di erbe fresche tritate (timo, salvia)
- 3 uova
- sale
- pepe bianco
- 1 grattatina di noce moscata
- 1 pizzico di macis

Ricette simili

- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Spiedini Ai Peperoni
- Tortine Ripiene
- Tortine Ripiene (2)
- Lumache Alla Provenzale

Quiche Di Zucchine

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Sciacquate e asciugate le zucchine, poi tagliatele sottili.
Scaldate l'olio in una padella e fatevi soffriggere l'aglio sbucciato e schiacciato. Quando l'aglio è dorato, scartatelo e fate cuocere le zucchine, a fuoco medio, per circa 10 minuti, poi lasciatele raffreddare.
Rivestite uno stampo da crostata da 25 cm con la pasta sfoglia e ritagliate i bordi eccedenti.
Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e versatevi metà delle zucchine.
Riponete in frigo.
Mescolate le uova con il latte, il formaggio grattugiato, sale e un pizzico di maggiorana, versate il composto nello stampo.
Aggiungete le rimanenti zucchine e il formaggio a tocchetti.
Distribuite qua e là il pesto e cuocete in forno a 180 gradi per circa 25 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 1 disco di pasta sfoglia fresca (dischi da 200 g)
- 2 zucchine medie
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 2 uova
- 50 cl di latte intero
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 150g di formaggio di capra fresco
- 2 cucchiai di pesto
- sale
- maggiorana

Ricette simili

- Bastoncini Al Prosciutto
- Torta Pasqualina Ricca
- Torta Di Fagiolini
- Fagottini Croccanti Di Crespelle
- Triangoli Arcobaleno

Quiche Lorraine

Antipasto a base di pasta sfoglia

Ricetta

Stendere la pasta sfoglia in una tortiera bassa lasciando che un po' di pasta fuoriesca dal bordo, ricoprire l'interno con il prosciutto cotto e sopra mettere le fette di fontina. A parte, in un piatto sbatto le uova, aggiungere sale, il latte ed infine un po' di panna liquida. Arrotolo la pasta eccedente e faccio un bordo tutto intorno; verso il composto preparato all'interno della tortiera e metto in forno fino a cottura ultimata. Durante la cottura il composto gonfia ma, una volta fuori dal forno, si sgonfia da solo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 100g di prosciutto cotto
- 200g di formaggio fontina dolce
- 3 uova
- latte
- panna
- sale

Varianti

- Quiche Lorraine (2)
- Quiche Lorraine (3)
- Quiche Lorraine (4)
- Quiche Lorraine (5)

Ricette simili

- Sfoglia Al Formaggio
- Dartois Al Prosciutto
- Triangolini Pasticciati
- Involtini Al Sesamo (2)
- Sfogliatine Con Funghi

Quiche Lorraine (2)

Antipasto a base di uova

Ricetta

Faccio cuocere gli spinaci un po'. Sbatto le uova, aggiungo la panna, sale e pepe, il groviera grattugiato, gli spinaci tagliati. Metto il composto sul fondo della pasta semisfoglia (ogni tanto dispongo sopra delle fettine di pomodoro fresco o pezzetti di pomodoro secco). Faccio cuocere durante 45 minuti. E' delizioso e senza carne!

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 12 cl di panna
- sale
- pepe
- 175g di formaggio groviera
- 1 mazzo di spinaci

Varianti

- Quiche Lorraine
- Quiche Lorraine (3)
- Quiche Lorraine (4)
- Quiche Lorraine (5)

Ricette simili

- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Crostata Alle Erbe
- Uova Della Domenica
- Crostata Agli Asparagi
- Crostata Agli Spinaci

Quiche Lorraine (3)

Antipasto a base di pasta sfoglia

Ricetta

Pulite e affettate la cipolla e fatela appassire in padella con poco olio. Quando si sarà dorata unite la pancetta affumicata.
Appiattite la pasta sfoglia con il mattarello e foderate una tortiera (per crostata) imburrata e infarinata. In una ciotola sbattete le uova, il parmigiano, il sale, il pepe e il latte.
Disponete sul fondo dello stampo la cipolla e la pancetta a cui unite la groviera; versate il composto di latte e uova nella tortiera e cuocete in forno a 180/200 gradi per circa 35 minuti.
Sfornate e lasciate riposare prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di pasta sfoglia
- 80g di pancetta affumicata a fette
- 4 uova
- 40 cl di latte
- 1 cipolla grande
- 100g di formaggio groviera a dadini (o formaggio fontina a dadini)
- 50g di formaggio grattugiato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Quiche Lorraine
- Quiche Lorraine (2)
- Quiche Lorraine (4)
- Quiche Lorraine (5)

Ricette simili

- Torta Di Peperoni Al Curry
- Canederli
- Crostini Di Polenta
- Sfoglia Ripiena Al Formaggio
- Spiedini Al Formaggio

Quiche Lorraine (4)

Antipasto a base di formaggio groviera

Ricetta

Preparare su una spianatoia la farina a fontana.
Mettere al centro 220 g di burro ammorbidito, due tuorli, tre decilitri d'acqua e il sale, impastare bene e avvolgere la pasta in un panno e lasciarla a riposo in frigorifero per almeno una decina d'ore.
Foderate con la pasta uno stampo di venti cm di diametro e punzecchiate il fondo con una forchetta, spennellatelo con un po' do uovo sbattuto e cuocete in forno a 220 gradi per quindici minuti.
Battete i tuorli con la panna, quando avrete ottenuto una crema color limone, insaporite con sale, pepe e noce moscata.
Fate dorare nel restante burro la pancetta tagliata a striscioline; distribuite sul fondo della pasta già cotta la pancetta, il formaggio tagliato a dadini e in ultimo versate la crema d'uova e panna e fate cuocere a 160 gradi per circa mezz'ora.
Servire tiepido o a temperatura ambiente.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di formaggio groviera
- 30g di burro
- 1 fetta di pancetta (fette da 150 g)
- 500g di farina
- 250g di burro
- 6 tuorli d'uovo
- 25 cl di panna
- noce moscata
- sale
- pepe

Varianti

- Quiche Lorraine
- Quiche Lorraine (2)
- Quiche Lorraine (3)
- Quiche Lorraine (5)

Ricette simili

- Crocchette Al Groviera
- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Crostini Al Formaggio Parmigiano Reggiano
- Crostata Ai Porri
- Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto

Quiche Lorraine (5)

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Impastare la farina con la ricotta, 100 g di burro e un po' di sale.
Foderare una tortiera imburrata con questo impasto. Nel burro rimasto fa rosolare la pancetta. Stenderla sulla pasta e coprirla con il groviera a fettine.
Sbattere le uova con la panna e una presa di sale e versare sul groviera.
Infornare a 180 gradi per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 100g di ricotta
- 125g di burro
- 400g di panna liquida
- 3 uova
- 5 fette di pancetta affumicata
- 100g di formaggio groviera
- sale

Varianti

- Quiche Lorraine
- Quiche Lorraine (2)
- Quiche Lorraine (3)
- Quiche Lorraine (4)

Ricette simili

- Tegamini Di Uova E Formaggio (2)
- Tegamini Di Uova E Formaggio (3)
- Tegamini Di Uova E Formaggio
- Tortine Con Carne Affumicata
- Crepes Agli Asparagi

Radicchio Alle Noci

Antipasto a base di radicchio

Ricetta

Tagliuzzate il radicchio e cuocetelo con dell'olio. Salatelo, sgocciolatelo e passatelo al passaverdure.
Tritate finemente i gherigli di noci.
Amalgamate insieme al mascarpone la purea di radicchio e le noci tritate aggiungendo un po' di grappa.
Aggiustate di sale e pepate.
Servite la mousse in coppettine di vetro sul fondo delle quali avrete adagiato delle foglie di radicchio.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di radicchio variegato
- 200g di mascarpone
- 10 noci
- grappa
- sale
- pepe

Ricette simili

- Radicchio Gratinato Al Gorgonzola
- Spuma Di Formaggio Alla Grappa
- Tartine Alla Grappa Con Le Pere
- Tartine Alla Crema Di Noci
- Crema Di Mascarpone, Noci E Gorgonzola

Radicchio Con Gamberi E Maionese

Antipasto a base di radicchio di treviso

Ricetta

Ridurre a filetti finissimi le foglie più tenere di un cespo di radicchio e incorporarle alla maionese.
Insaporire con un po' di paprica.
Condire con la salsa i gamberi, coprire e passare in frigo.
Foderare 4 coppe con alcune foglie di radicchio e riempirle con l'insalata di gamberi.
Spolverizzare ancora con paprica e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cespi di radicchio di treviso
- 400g di gamberi sgusciati e lessati
- 2 tazze di maionese
- 2 cucchiaini di paprica

Ricette simili

- Canapè Di Gamberi
- Bruschetta Con Radicchio E Formaggio Di Capra
- Bruschetta Affumicata
- Radicchio Gratinato Al Gorgonzola
- Carpaccio Al Radicchio

Radicchio Gratinato Al Gorgonzola

Antipasto a base di radicchio di treviso

Ricetta

Lavare e far sgocciolare il radicchio intero lasciando una parte di radice.
Dividere ogni cespo in 4 ed adagiarne metà in una pirofila unta d'olio.
Mettere in forno caldo per 5 minuti, salare. Distribuirvi una crema di gorgonzola e mascarpone lavorati insieme e ricoprire con il restante radicchio.
Salare, pepare e gratinare in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cespi di radicchio di treviso
- 150g di formaggio gorgonzola
- 50g di mascarpone
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spuma Di Formaggio Alla Grappa
- Radicchio Ripieno Al Gorgonzola
- Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola
- Fagottini Di Radicchio Con Fontina All'aceto Balsamico
- Crema Di Mascarpone, Noci E Gorgonzola

Radicchio Ripieno Al Gorgonzola

Antipasto a base di radicchio

Ricetta

Riempire il cuore del radicchio col gorgonzola; legarlo a involtino ed infornarlo con aceto e olio per 10 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 radicchio
- 50g di formaggio gorgonzola
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Radicchio Gratinato Al Gorgonzola
- Insalata Di Radicchio E Parmigiano
- Fagottini Di Radicchio Con Fontina All'aceto Balsamico
- Soppressata Di Piovra All'aceto Balsamico
- Insalata Di Prosciutto Crudo, Sedano E Salame

Ramequins

Antipasto a base di uova

Ricetta

Mettete sul fuoco una casseruola con il latte, il burro, due pizzichi di sale e un pochino di pepe.
Fate bollire, togliete il recipiente da fuoco e aggiungetevi in un colpo solo la farina, mescolando energicamente con il cucchiaio di legno.
Rimettete il composto su fuoco vivace, sempre rimestando, e togliete dal fuoco solo quando l'impasto si staccherà dalle pareti della casseruola. lncorporatevi allora, una alla volta, 3 uova intere, 40 g di formaggio grattugiato e tutto quello a dadini.
Imburrate quindi la placca.
Versate il composto in una tasca di tela da pasticciere (munita di bacchetta liscia di un centimetro di diametro) e, premendo, formate sulla placca imburrata dei mucchietti di composto, della misura di una noce.
Sbattete l'uovo rimasta, pennellatelo sui ramequins e spolverizzateli con 10 g di formaggio grattugiato.
Passate in forno già caldo (180 gradi) e fate cuocere a calore moderato per circa 15 minuti, o fino a quando saranno gonfi e ben dorati; serviteli subito, in un piatto di servizio precedentemente riscaldato.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di farina bianca
- 20 cl di latte
- 4 uova
- 25g di burro
- 50g di formaggio gruyère grattugiato
- 50g di formaggio gruyère tagliato a dadini
- poco di pepe bianco
- 2 pizzichi di sale
- per la placca:
- poco di burro

Ricette simili

- Croque Monsieur
- Quiche Lorraine (3)
- Crespelle Ai Calamaretti
- Torta Salata Agli Spinaci
- Soufflé Di Formaggio (4)

Rasco Con Pane Carasau E Miele

Antipasto a base di formaggio rasco

Ricetta

Spezzettare in pezzi grandi il pane carasau e sistemarvi fettine sottili di formaggio.
Infornate a 200 gradi, finché il formaggio fonda.
Versare su ogni crostino un po' di miele fuso e servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 5 fogli di pane carasau
- 300g di formaggio rasco
- 80g di miele di corbezzolo

Ricette simili

- Caciocavallo Con Pane Carasau E Miele
- Bruschetta Da Dessert
- Bruschetta Sfiziosa
- Stuzzichini In Agrodolce
- Cartellate (3)

Ravanelli Croccanti

Antipasto a base di ravanelli

Ricetta

Preparare la pastella con la farina, i cubetti di ghiaccio, l'uovo, il sale e acqua.
Passare i ravanelli nella pastella e friggerli in padella con l'olio d'arachidi. Servirli e gustarli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 3 cubetti di ghiaccio
- 1 uovo
- acqua
- sale
- 10 ravanelli
- olio d'arachidi

Ricette simili

- Acrats Di Gamberi Alla Giamaicana
- Bocconcini Del Balaton
- Frittelle Di Polenta
- Antipasto Di Formaggio Fritto
- Involtini Primavera (chun Juan)

Ravioli Al Formaggio

Antipasto a base di pasta sfoglia

Ricetta

Scongelare la pasta sfoglia, stenderla sulla spianatoia e ricavarne dei rettangolini di 5x10 cm circa, quindi disporre un pezzetto di stracchino su una metà di ogni rettangolo, spolverizzare con il grana e ripiegare l'altra metà del rettangolo sul ripieno.
Pressare il bordo e disporre i ravioli sulla placca del forno leggermente imburrata.
Cuocere in forno a 200 gradi per 15 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pasta sfoglia surgelata
- 150g di formaggio stracchino
- formaggio grana grattugiato
- burro
- farina

Ricette simili

- Cannoncini Speciali
- Sfogliata Al Grana
- Cannoli Di Uova
- Sfoglia Al Formaggio
- Torta Di Formaggio

Ricci Di Patate

Antipasto a base di patate

Ricetta

Sbucciate le patate e lavatele. Tagliatele a dadi e mettetele in una pentola con un cucchiaino di sale.
Coprite con acqua fredda e portate a ebollizione.
Lasciate cuocere per circa 20 minuti, quindi scolate, dopo aver controllato che siano tenere.
Versate le patate nel passaverdura e aspettate 2 minuti, finché smettono di emettere vapore.
Scaldate il latte con il burro e versatelo in una ciotola.
Passate le patate direttamente sopra la ciotola e mescolate bene per ottenere un purè omogeneo, ma denso. Se fosse troppo asciutto, aggiungete un poco di latte, anche freddo.
Salate, pepate leggermente e unite il formaggio.
Confezionate 8 sfere leggermente appiattite: potete utilizzare il cucchiaio per le porzioni del gelato oppure le mani. Allineatele su una teglia ricoperta con carta da forno. Decorateli a vostro piacere. Poi, passateli brevemente (3 minuti) nel forno caldo prima di portare a tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di patate
- 20g di burro
- 5 cl di latte
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- pepe
- sale
- per decorare a piacere:
- carote lessate
- pinoli
- lamelle di mandorle

Ricette simili

- Bruschette In Insalata
- Spiedini Piccadolce
- Sfogliata Di Ricotta
- Crostata Ortolana
- Sformato Al Formaggio

Ricetta Base Per Il Pane

Antipasto a base di farina 0

Ricetta

Far raddoppiare di volume 25 g di lievito di birra sbriciolato in 3-4 cucchiai d'acqua tiepida con 1 pizzico di zucchero.
Versare il tutto in 1000 g di farina tipo 0 disposta a fontana sul tavolo e unirvi 25 g di sale e 50 cl d'acqua tiepida.
Impastare a lungo, per 20 minuti circa, e far lievitare per 90-120 minuti in luogo caldo.
Dare all'impasto la forma desiderata, disporre su una placca da forno e cuocere per 1 ora circa a 200 gradi.
Spennellare con acqua appena sfornato e far raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 25g di lievito di birra
- 1 pizzico di zucchero
- 1000g di farina 0
- 25g di sale

Ricette simili

- Pane Al Finocchietto
- Focaccia Belga Allo Speck
- Pagnotte
- Pane Al Miele
- Pane

Ricotta Semplice Semplice

Antipasto a base di latte

Ricetta

Versate 300 cl di latte in un recipiente e lasciatelo 36 ore per farlo cagliare (potrete aggiungere qualche goccia di limone per accelerare il processo). Trascorso questo tempo aggiungete un vasetto di yogurth naturale e fate bollire il tutto. Dopo averlo fatto intiepidire filtrate il composto con una pezza di tela pulita, avrete così ottenuto la ricotta da consumare preferibilmente in giornata.

Ingredienti per 4 persone

- 300 cl di latte
- alcune gocce di succo di limone
- 1 vasetto di yogurth naturale

Ricette simili

- Crostini Ai Cetrioli
- Tonno In Avocado
- Avocado Al Salmone
- Fricieu
- Frittelle Delle Langhe

Rifreddo Di Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Si trita minutamente il salmone e lo si pone in una scodella insieme alle uova, al pane ed al formaggio. Si mescola bene, poi si arrotola il composto in forma di salame; lo si avvolge in una pezzuola di tela, ben legato; si fa bollire per mezz'ora in acqua. Tolto dall'acqua si lascia raffreddare, poi si taglia a fettine e si serve con maionese.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di salmone
- 1 1/2 cucchiai di formaggio parmigiano
- 1 1/2 cucchiai di pangrattato
- 2 uova

Ricette simili

- Crocchette Al Salmone
- Involtini Di Frittata Al Salmone
- Mousse In Crosta
- Rifreddo Di Tonno
- Torta Salata Di Ricotta

Rifreddo Di Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Si trita minutamente il tonno e lo si pone in una scodella insieme alle uova, al pane ed al formaggio. Si mescola bene, poi si arrotola il composto in forma di salame; lo si avvolge in una pezzuola di tela, ben legato; si fa bollire per mezz'ora in acqua. Tolto dall'acqua si lascia raffreddare, poi si taglia a fettine e si serve con maionese.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di tonno
- 1 1/2 cucchiai di formaggio parmigiano
- 1 1/2 cucchiai di pangrattato
- 2 uova

Ricette simili

- Fantasia Di Tonno
- Polpette Di Tonno
- Polpettine Tonno E Ricotta
- Cocottine Di Riso Alla Marinara
- Rifreddo Di Salmone

Ripieno Per Pollo, Anitra E Faraona

Antipasto a base di susine

Ricetta

Si soffriggono cipolla e sedano tritati, si uniscono pangrattato, 100 g di susine, poco sale, quindi si lega il composto.

Ingredienti per 4 persone

- cipolla
- sedano
- pangrattato
- 100g di susine
- poco di sale

Ricette simili

- Supplì Di Couscous
- Cocottine Di Riso Alla Marinara
- Lumache Alla Francese
- Cestini Di Pomodoro
- Sformato Di Lenticchie

Riso Rosso

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Lessate il riso in acqua salata, scolatelo e mettetelo in una terrina. Nel frattempo pulite barbabietola e cipolla e tagliatele a striscioline.
Tritate le cipolline sott'aceto.
Tritate il tonno e spezzettate le acciughe.
Unite tutti questi ingredienti al riso, aggiungete i capperi, condite con olio, aceto, sale e pepe e mescolate molto bene.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di riso
- 1 barbabietola già cotta
- 1 cipolla cotta al forno
- 8 cipolline sott'aceto
- 125g di tonno sott'olio
- 2 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 cucchiaio di capperi
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Antipasto Alla Francese
- Insalata Russa (2)
- Antipasto All'italiana (2)
- Mousse Di Tonno (3)
- Panini Con Hamburger A Fantasia

Rissoles Ai Funghi

Antipasto a base di funghi champignon

Ricetta

Preparate la pasta sfoglia oppure fate scongelare quella surgelata. Una volta che la pasta è pronta preparate il ripieno.

Private i funghi della parte terrosa del gambo, poi lavateli accuratamente e tagliateli a fettine o a pezzettini, buttandoli in una ciotola piena di acqua acidulata con il succo di limone. Ora tritate finemente la cipolla e fatela appassire in un tegame con il burro.

Buttate i funghi nel soffritto e cuoceteli a fiamma viva, affinché perdano l'umidità; salateli e pepateli, poi abbassate la fiamma e continuate la cottura per 15 minuti. Circa 5 minuti prima che scada questo tempo, unite il prosciutto tagliato a dadini; rimescolate, bagnate con la panna e completate la cottura facendo addensare l'intingolo.

Spegnete il fuoco e spolverizzate di parmigiano, rimestando continuamente.

Infarinate la spianatoia e stendetevi sopra la pasta, con il matterello, in una sfoglia spessa 4-5 mm; poi con uno stampino tagliapasta di 12 cm di diametro ritagliate nella sfoglia otto dischi.

Mettete nel mezzo di ciascun disco un cucchiaio di composto; poi piegate la pasta a metà e premetela lungo il bordo, che avrete spennellato con acqua fredda per fare aderire bene i due lembi.

Immergete le rissoles in abbondante olio fumante e fatele dorare da entrambe le parti; man mano che sono pronte, mettetele a perdere l'unto di cottura su un foglio di carta assorbente da cucina e tenetele in caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di pasta sfoglia
- 400g di funghi champignon
- 1 limone (succo)
- 1 cipolla
- 50g di burro
- sale
- pepe
- 150g di prosciutto (fette da 150 g)
- 1/2 bicchiere di panna liquida
- 60g di formaggio parmigiano grattugiato
- per stendere la sfoglia:
- farina
- abbondante di olio per friggere

Ricette simili

- Dartois Agli Champignon
- Dartois Al Prosciutto
- Sfoglia Al Formaggio
- Bastoncini Al Prosciutto
- Barchette Ai Gamberetti

Robiola Al Bagnet Vert

Antipasto a base di robiola

Ricetta

Tritare finemente 5 spicchi di aglio con una manciata di prezzemolo fresco, unirli a 4 acciughe sotto sale lavate e pestate e 2 fette di pane raffermo, private della crosta, bagnate con aceto rosso e ben sminuzzate con una forchetta.
Condire con un pizzico di peperoncino tritato, aggiustare di sale e diluire il tutto con 1 bicchiere d'olio d'oliva. Con questo composto cospargere 400 g di robiola affettata. Far riposare per 10 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 5 spicchi di aglio
- 1 manciata di prezzemolo fresco
- 4 acciughe
- 2 fette di pane raffermo
- aceto di vino rosso
- 1 pizzico di peperoncino tritato
- sale
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 400g di formaggio robiola

Ricette simili

- Involtini Di Tonno
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Acciughe Al Verde (2)
- Bastoncini Al Prosciutto
- Insalata Di Testina Di Vitello

Rollini Di Peperone Mareblu

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

In una terrina mescolate il tonno sminuzzato con il mascarpone, le acciughe tritate con le olive ed il prezzemolo, in modo da ottenere una crema soda.
Abbrustolite i peperoni, togliete la pelle, tagliateli a listarelle alte circa 3 cm e spalmateli con il composto preparato, avvolgendoli su loro stessi in modo da formare un rollino che fermerete con uno stuzzicadenti.

Ingredienti per 4 persone

- 240g di tonno sott'olio
- 4 peperoni
- 3 filetti d'acciughe sott'olio
- olive nere snocciolate
- 3 cucchiai di mascarpone
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto All'italiana (2)
- Bruschetta Ai Capperi
- Mattonella Di Tonno

Rolls

Antipasto a base di salsiccia

Ricetta

Scongelate la pasta sfoglia e accendete il forno a 220 gradi.
Tagliate a metà per il lungo i due rettangoli di pasta.
Togliete la pelle alla salsiccia senza farle perdere la forma.
Mettete la salsiccia al centro di ciascun pezzo di pasta, inumidite i bordi lunghi della sfoglia e arrotolate il tutto, formando 4 lunghi rotoli.
Tagliate i rotoli a pezzetti lunghi 4/5 cm. e allineateli sulla placca rivestita con carta da forno, mettendo in basso il punto in cui la pasta si sovrappone.
Incidete ciascun rotolino con un paio di tagli diagonali, spennellate con uovo e latte sbattuti insieme e cuocete per 20 minuti nel forno.
Servite i rolls caldi, accompagnati con insalata verde o pinzimonio.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata stesa da 500 g
- 350g di salsiccia
- 2 cucchiai di latte
- 1 tuorlo d'uovo

Ricette simili

- Torta Di Finocchi
- Cannoli Di Wurstel
- Sfogliatine Con Filetti D'acciughe
- Sacchettini Al Prosciutto
- Panzerottini Saporiti

Rosette

Antipasto a base di farina

Ricetta

Tanto di moda negli anni 60, fragrante e dal bell'effetto estetico, la Rosetta soffiata si distingue per essere vuota all'interno e per la sua crosta sottile. In Lombardia è più conosciuta come Michetta. Per il rigido controllo della temperatura da effettuarsi durante il processo di lavorazione, è da considerarsi un pane impegnativo e difficile.

Impastare il primo gruppo di ingredienti (biga) in una impastatrice a spirale per 8 minuti.

Fare lievitare per circa 15-20 ore a temperatura costante attorno ai 20 gradi. Quindi, versare la biga fatta in precedenza e unire ad essa il secondo impasto; dopodichè impastare il tutto per 8 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda, ottenendo una pasta di media consistenza, non troppo dura. La temperatura dell'impasto dovrà essere di 21-22 gradi.

Lasciare riposare l'impasto per circa 10 minuti; formare dei pastoni di 2700-3000 g, oliarli in superfice e lasciarli riposare dai 35 ai 40 minuti coperti con teli di nylon. Inserirli quindi nella spezzatrice esagonale a 36 pezzi per la tranciatura.

Stampare con l'apposita stampatrice e, dopo un ulteriore riposo di 40 minuti, infornare. Il forno ideale è a platea fissa. Il tempo di cottura è di circa 17-18 minuti a 250 gradi.

Ingredienti per 40 persone

- per la biga:
- 10000g di farina
- 500 cl di acqua
- 80g di lievito (+30% in inverno)
- per l'impasto:
- 2000g di farina
- 100 cl di acqua
- 100g di malto
- 180g di sale

Ricette simili

- Pane Dell'imperatore
- Banana E Bauletto
- Pancarré
- Grissini
- Piadina Romagnola

Rotoli Di Prosciutto Con Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Raschiate i gambi degli asparagi, lavateli, tagliateli della medesima lunghezza, legateli e fateli cuocere al dente ritti in una pentola alta e stretta, riempita a metà di acqua salata in ebollizione (le punte devono rimanere fuori dall'acqua). Sgocciolateli e tagliate la parte tenera.
Mescolate la maionese con del succo d'arancia e spalmatene un poco su ogni fetta di prosciutto, distribuitevi gli asparagi in modo che le punte escano dai due lati, arrotolate le fette e disponetele sul piatto da portata ricoperto con le foglie di lattuga.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di prosciutto cotto
- 1000g di asparagi verdi
- 200g di maionese
- 1 arancia sanguigna
- sale
- 1 cespo di insalata lattuga

Ricette simili

- Cocktail Di Asparagi (2)
- Sandwiches Al Prosciutto
- Sandwiches
- Insalata Di Gamberetti (4)
- Involtini Di Insalata Russa

Rotolini All'indivia

Antipasto a base di insalata belga (indivia)

Ricetta

Mondate le indivie eliminando le eventuali foglie esterne sciupate. Tuffatele per 10 minuti in acqua bollente salata poi scolatele, strizzatele delicatamente e asciugatele con carta assorbente da cucina.
Dividete a metà per lungo i cespi di insalata, spalmate ogni metà con uno strato di formaggio cremoso al prosciutto e ricomponete i cespi.
Avvolgete ogni cespo in una fetta di prosciutto e adagiateli a mano a mano in una pirofila imburrata.
Distribuite in superficie un velo di parmigiano grattugiato e passate in forno caldo a 200 gradi per pochi minuti.
Servite nel recipiente stesso.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette larghe di prosciutto crudo san daniele
- 4 cespi di insalata belga (indivia)
- 100g di formaggio cremoso al prosciutto
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bocconcini Alla Ricotta
- Uova E Indivia
- Antipasto All'italiana
- Insalata Belga Alla Senape
- Belga Alla Senape

Rotolini Alla Ricotta

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Con una grattugia a lama, tagliare a fettine sottili le carote e le zucchine. Poi scottarle per 1 minuto in acqua salata, scolarle e tenerle da parte.
Lavorare in 1 ciotola la ricotta con le erbe, l'aglio, l'olio, sale e pepe. Sovrapporre leggermente 2 fettine di carota alternate a 2 di zucchine, spalmarle con il composto e arrotolarle a cannoncino.
Procedere nello stesso modo fino ad esaurire gli ingredienti.
Mettere in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 zucchine
- 2 carote
- 300g di ricotta
- prezzemolo tritato
- basilico tritato
- 2 spicchi di aglio schiacciato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Minestra Di Patate Alla Viennese
- Zucchine Alle Olive
- Crema Di Melanzane
- Sformato Di Stracchino
- Torta Pasqualina (4)

Rotolini Di Prosciutto Con Asparagi

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Lessate gli asparagi, poneteli su un piatto e lasciateli raffreddare.
Tritate finemente il prezzemolo, il cetriolo, i capperi e aggiungete il trito al burro montato e ridotto in crema, continuate a mescolare.
Cospargete questa crema preparata su ogni fetta di prosciutto, aggiungete quattro asparagi e arrotolatela.
Disponete questi rotolini su un piatto da portata, lasciando al centro uno spazio dove metterete le carote grattugiate condite con olio e limone.
Decorate ogni rotolino con la maionese e qualche cappero.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di asparagi
- 8 fettine di prosciutto cotto
- 1 cetriolo sott'aceto
- 1 cucchiaio di capperi
- 200g di maionese
- 50g di burro
- 2 carote
- 1 limone
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Rotolini Di Prosciutto Cotto Con Asparagi
- Tramezzini Millecolori
- Cocktail Di Asparagi (2)
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Insalata Russa (5)

Rotolini Di Prosciutto Cotto Con Asparagi

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Lessate gli asparagi, poneteli su un piatto e lasciateli raffreddare.
Tritate finemente il prezzemolo, il cetriolo, i capperi e aggiungete il trito al burro montato e ridotto in crema, continuate a mescolare.
Cospargete questa crema preparata su ogni fetta di prosciutto, aggiungete quattro asparagi e arrotolatela.
Disponete questi rotolini su un piatto da portata, lasciando al centro uno spazio dove metterete le carote grattugiate condite con olio e limone.
Decorate ogni rotolino con la maionese e qualche cappero.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di asparagi
- 8 fettine di prosciutto cotto
- 1 cetriolo sott'aceto
- 1 cucchiaio di capperi
- 200g di maionese
- 50g di burro
- 2 carote
- 1 limone
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Rotolini Di Prosciutto Con Asparagi
- Tramezzini Millecolori
- Cocktail Di Asparagi (2)
- Involtini Di Prosciutto (5)
- Insalata Russa (5)

Rotolini Di Prugne

Antipasto a base di prugne secche

Ricetta

Dopo aver tenuto a bagno le prugne in acqua tiepida, avvolgetele nel prosciutto; fermate il rotolino con uno stecchino. In una padella sciogliete circa 30 g di burro, mettetevi i rotolini e fateli dorare. Scolateli e servite subito

Ingredienti per 4 persone

- 8 prugne secche
- 100g di prosciutto crudo
- 30g di burro

Ricette simili

- Prugne Al Prosciutto
- Prugne Secche Al Prosciutto
- Bocconcini Alla Pancetta
- Bocconcini Alla Diavola
- Spiedini Di Prugne

Rotolini Saporiti

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Tritare il tonno sgocciolato con il cetriolino e unire la maionese.
Amalgamare molto bene e spalmare questo composto sulle fette di carpaccio.
Tagliare le uova sode a spicchi e posare uno spicchio al centro delle fettine.
Arrotolare le fettine di carpaccio e disporle su un piatto di portata foderato di foglie di lattuga, guarnire con le olive e tenere 1 ora in frigo prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fettine di carpaccio
- 100g di tonno sott'olio
- 2 uova sode
- 100g di maionese
- olive
- insalata lattuga
- 1 cetriolino sott'aceto

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Uova Sode Ripiene
- Cannelloni Al Prosciutto
- Limoni Al Tonno

Rotolino Rosa

Antipasto a base di mortadella

Ricetta

In una ciotola mescolate bene il formaggio per renderlo ancora più cremoso. Unitevi i gherigli tritati e i pistacchi tagliati a pezzettini.
Salate e pepate.
Mescolate con cura.
Distendete bene le fette di mortadella e spalmatele con il composto di formaggio.
Arrotolate formando due cilindretti. Avvolgeteli strettamente nella carta di alluminio girando le estremità come se fossero caramelle.
Tenete in frigo fino al momento di servire.
Scartate, tagliate a fettine di due millimetri, disponetele in fila leggermente accavallate e portate a tavola.
Servite con crackers non salati o pane scuro

Ingredienti per 4 persone

- 2 fette di mortadella
- 100g di formaggio da spalmare
- 8 gherigli di noci
- 20 di pistacchi
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fagottini Di Mortadella
- Tartellette Al Gorgonzola
- Avocado Alle Noci
- Paglierine Farcite
- Pancarré Campagnolo

Rotolo Di Fontina E Prosciutto

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Disponete la farina a fontana, sgusciatevi le uova con un pizzico di sale e pepe.
Lavorate la pasta per 10 minuti, fatene una palla, avvolgetela nella pellicola, lasciatela riposare un quarto d'ora. Tiratela a sfoglia sottile, adagiatela su un telo di lino, distribuite sulla superficie le fettine di prosciutto e quelle di fontina. Aiutandovi con il telo formate un salame.
Legate le estremità del telo con spago bianco da cucina e lessate il rotolo in acqua salata per 20 minuti. Sgocciolatelo, svolgetelo, tagliatelo a fettine, conditele con il burro fuso e salvia fresca. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Rosso DOC, Colli Del Trasimeno Rosso DOC, Cilento Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 200g di formaggio fontina
- 100g di prosciutto cotto
- 3 uova
- burro
- salvia
- sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Sfiziosi Agli Gnocchi
- Torta Salata Di Ricotta
- Sfoglia Al Formaggio
- Mezzelune Alla Romana
- Crepes Ai Funghi (2)

Rotolo Di Frittata

Antipasto a base di mozzarella di bufala

Ricetta

Sbattere le uova con sale e pepe e fare una frittata in una padella larga.
Mettere la frittata su un tagliere e lasciarla raffreddare.
Spellare i pomodori, privarli dei semi e tagliarli e tocchetti.
Affettare la mozzarella.
Distribuire sulla frittata la mozzarella, coprirla con i pomodori a tocchetti e il basilico spezzettato.
Arrotolare la frittata, avvolgerla in un foglio di alluminio e tenerla in frigo fino al momento di portarla in tavola. Servirla affettata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 3 pomodori maturi
- 1 rametto di basilico
- 200g di mozzarella di bufala
- sale
- pepe

Varianti

- Rotolo Di Frittata Grande Estate

Ricette simili

- Bruschetta Caprese
- Crema Di Pomodoro Con Bocconcini Di Mozzarella
- Mozzarella In Carrozza (6)
- Torta Di Verdure
- Mozzarelle Impanate

Rotolo Di Frittata Grande Estate

Antipasto a base di uova

Ricetta

Mescolate le uova, il latte, la farina, il sale e il formaggio.
Scaldate l'olio in una larga padella, versatevi il composto e cuocetelo.
Trasferite la frittata su un tagliere coperto da alluminio.
Coprite la frittata (ancora tiepida altrimenti si può rompere quando si arrotola) con il prosciutto, lasciando libero un bordo di circa 1 centimetro. Sul prosciutto spalmate il tonno tritato e amalgamato in una terrina assieme alla maionese.
Lavate e asciugate una cucchiaiata di capperi, tritateli finemente e stendeteli uniformemente sulla farcitura di tonno.
Arrotolate la frittata aiutandovi con il foglio di alluminio e ponetela in frigorifero per almeno due ore. Servitela affettata.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 200g di tonno
- 100g di maionese
- 3 fette di prosciutto cotto
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 2 cucchiai di latte
- 1 cucchiaio di farina
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Tramezzini Millecolori
- Torta Salata Di Ricotta
- Budini Di Uova
- Bruschetta Con Tonno E Maionese
- Rotolo Di Prosciutto

Rotolo Di Mortadella Alla Bolognese

Antipasto a base di mortadella

Ricetta

Preparare sul tavolo 2 fogli di carta stagnola, sovrapporre 2 fogli di carta da forno, e stendere le foglie di bietola (1 strato) quindi le fette di mortadella.
Preparare un ripieno con la carne macinata, il parmigiano e le uova, impastare e stendere sulla mortadella.
Arrotolare, chiudere bene ai bordi con la stagnola e cuocere in forno a 180 gradi per 45 minuti.
Servire caldo, ottimo anche freddo.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di spalla di maiale macinata
- 300g di foglie di bietola lessata
- 12 fette di mortadella
- 150g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 uova
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sformato Con Bietola E Provola
- Involtini Di Verze
- Crocchette Di Pollo
- Frittelle Di Bietola
- Torta Rustica Zia Maria

Rotolo Di Pasta Biscotto Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Sgusciate le uova, separando i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve fermissima con un pizzico di sale e qualche goccia di succo di limone. Setacciatevi sopra la farina e incorporatela delicatamente, sollevando il composto dal basso verso l'alto per mantenerlo soffice.
Accendete il forno a 180 gradi.
Sbattete i tuorli con una forchetta, insaporite con sale e pepe e incorporateli delicatamente al composto preparato con gli albumi, sempre mescolando dal basso verso l'alto. Stendetelo in modo uniforme su una placca da forno foderata con carta da forno imburrata e cuocete per circa 15 minuti. Appena la pasta sarà cotta, capovolgetela su un telo leggermente umido, staccate la carta da forno, rifilate i bordi se sono secchi, arrotolatela aiutandovi con il telo e lasciatela raffreddare. In una ciotola lavorate la robiola con un cucchiaio di legno per ammorbidirla.
Tritate finemente il prosciutto nel mixer, unitelo alla robiola, insaporite con uno spruzzo di Worcester e il prezzemolo, regolate di sale e pepate.
Lavorate il composto con un cucchiaio di legno fino ad amalgamare bene gli ingredienti e renderlo cremoso.
Srotolate la pasta biscotto, spalmatela con il composto preparato, lasciando tutt'intorno un bordo di circa un cm. Arrotolatela di nuovo ben stretta. Avvolgetela in un foglio di alluminio e tenetela in frigo per almeno 12 ore.
Togliete il rotolo dal frigo e tagliatelo con un coltello ben affilato e inumidito mentre è ancora ben freddo. Per trasportarlo, ricomponetelo accostando una fetta all'altra e riavvolgetelo in pellicola o in un foglio di alluminio. La pasta biscotto si può naturalmente spalmare con altre farcie: con una crema di caprino, sardine e timo; o con maionese a cui si può aggiungere erba cipollina tagliuzzata, curry o rafano o qualunque altra idea vi venga in mente. E' ottimo come antipasto o come secondo diverso, non tradizionale, accompagnato da un'insalatina fresca, secondo me!

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 25g di farina
- 150g di prosciutto cotto
- 100g di formaggio robiola fresco
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- succo di limone
- salsa worcester
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bastoncini Al Prosciutto
- Piccoli Beignets Alla Birra
- Mousse Di Prosciutto E Kiwi
- Tramezzini Millecolori
- Panzerotti Alla Meridionale

Rotolo Di Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Rassodate le uova, raffreddatele e sgusciatele.
Passate al tritatutto gli spinaci, il tonno e 2 uova sode.
Raccogliete il ricavato in una ciotola, poi unitelo alla maionese.
Amalgamate il composto e correggetelo di sale.
Disponete il prosciutto cotto in 2 file di tre fette ciascuna, sistemandole sopra un foglio di carta speciale da cucina, leggermente accavallate: otterrete in tal modo un rettangolo piuttosto regolare. Con un coltellino molto appuntito e ben affilato, spuntate alle due estremità le sei uova sode che vi sono rimaste, togliendo loro una calottina: ciò servirà a sistemarle bene al centro del rotolo. Con circa metà del composto agli spinaci formate una larga striscia che disporrete parallelamente al lato più corto del rettangolo di prosciutto.
Praticate nella striscia un incavo in cui disporrete le uova in fila, uno di seguito all'altro. Copritele poi con il composto rimasto, spalmandolo. Aiutandovi con il foglio di carta arrotolate il prosciutto su se stesso, quindi chiudetelo nel foglio medesimo e in uno d'alluminio.
Passate in freezer per 1 ora prima di affettarlo.

Ingredienti per 10 persone

- 350g di tonno sott'olio sgocciolato
- 200g di prosciutto cotto in fette da 35 g
- 100g di spinaci lessati e strizzati
- 100g di maionese
- 8 uova
- sale

Ricette simili

- Cannelloni Al Prosciutto
- Mousse Tricolore
- Toast Al Tonno E Spinaci
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne

Rotolo Primavera

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Lavorate i tuorli ed il sale con un frullino e montate le chiare a neve.
Aggiungete ai tuorli un cucchiaio di farina ed uno di chiare per volta e mescolate delicatamente.
Versate l'impasto sulla lastra del forno coperta da un foglio di carta oleata unta di burro, allargatelo completamente e cuocetelo per 8-10 minuti nel forno caldo (150 gradi).
Rovesciate la pasta sopra un tovagliolo umido, togliete la carta e, dopo poco, spalmatela di salsa maionese. Ricopritela con 2 o 3 strati di prosciutto, quindi arrotolatela stretta ed avvolgete il rotolo nello stesso tovagliolo umido. Tenetelo al fresco per un'ora, quindi tagliatelo a fette e servitelo.

Ingredienti per 12 persone

- per la pasta:
- 8 uova
- 1 cucchiaino di sale
- 150g di farina
- 25g di burro
- per il ripieno:
- 2 tazze di maionese
- 500g di prosciutto cotto

Ricette simili

- Torta Rustica Zia Maria
- Tramezzini Millecolori
- Panzerotto Verace (3)
- Crepes Tartufate
- Rotolo Di Frittata Grande Estate

Roulade Al Mascarpone

Antipasto a base di mascarpone

Ricetta

Per prima cosa fate il ripieno: tritate finemente le cipolle e cuocetele in una casseruola 20 minuti con il burro sciolto.
Aggiungete la farina e mescolate bene. Lontano dal fuoco, incorporate il latte versato a filo, rimettete la casseruola sul fuoco e portate a dolce ebollizione. Quando la salsa si sarà raddensata aggiungete le noci tritate, la noce moscata, il sale e il pepe.
Fate ora la roulade (mentre preparate la pasta, tenete il ripieno sul fuoco dolcissimo a bagnomaria): imburrate un foglio di carta oleata e con esso rivestite una placca da forno a bordi alti. Pennellatelo con il burro sciolto e accendete il forno a 200 gradi.
Grattugiate la caciotta e lavoratela con il mascarpone: aggiungete la farina, la maggiorana, i tuorli delle uova, il sale e il pepe di caienna.
Unite ora gli albumi montati a neve soda, quindi versate il composto sulla placca del forno e fatelo cuocere per 40 minuti circa. Lontano dal fuoco, spalmate sulla roulade metà del ripieno di cipolle e noci, quindi arrotolatela con delicatezza su se stessa prendendo un lato della carta oleata, che contemporaneamente toglierete. Ricopritela con il resto del ripieno, cospargendola di prezzemolo tritato e lasciatela riposare al caldo. Nel frattempo fate la salsa: in una casseruolina soffriggete nel burro la cipolla tritata, unite la farina e levate subito dal fuoco.
Versate il latte a filo, unite la foglia di alloro e la noce moscata e riportate sul fuoco. Continuando a mescolare, fate raddensare la salsa, poi copritela con un foglio di carta oleata e cuocetela ancora mezz'ora a bagnomaria.
Regolate il sale e il pepe, filtrate la salsa e incorporatevi il rafano grattugiato, la panna e il succo di limone.
Tagliate la roulade a fette che disporrete sul piatto da portata riscaldato. Servitela calda, con a parte la salsa di rafano.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 70g di formaggio caciottina dolce
- 50g di formaggio mascarpone
- 25g di farina
- 1 pizzico di maggiorana
- 4 uova
- 50g di burro
- sale
- pepe di caienna
- per il ripieno:
- 450g di cipolle
- 25g di farina
- 15 di gherigli di noci
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 30 cl di latte
- 50g di burro
- noce moscata
- sale
- pepe
- per la salsa:
- 50g di cipolle
- 75g di farina
- 1 foglia di alloro
- 2 cucchiai di rafano grattugiato
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 30 cl di latte
- 2 cucchiai di panna
- 25g di burro
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crepes Alle Erbe
- Torta Di Asparagi (3)
- Torta Di Porri (2)
- Uova Sode Parmensi
- Crepes Agli Asparagi

Rustica Al Formaggio

Antipasto a base di salame

Ricetta

Dividete la pasta in due parti, di cui una leggermente più grande dell'altra.
Stendete sulla spianatoia infarinata il pezzo più grosso e ricavatene una sfoglia sottile, usate questa per rivestire il fondo e le pareti di una teglia rotonda dai bordi sganciabili, unta con una noce di burro.
Disponete sul fondo le fette di prosciutto cotto, copritele con i formaggi tagliati a fettine sottili e distribuitevi sopra il salame ridotto a dadini.
Mescolate in una terrina 2 uova, il latte, il sale necessario e una macinata di pepe, servendovi di una frusta.
Versate il composto ottenuto nella tortiera e cospargetelo con l'origano.
Stendete in una sfoglia sottile anche il secondo pezzo di pasta, adagiatelo sul ripieno e ribattete i bordi della sfoglia inferiore in modo da chiudere bene la torta.
Decorate la superficie con eventuali avanzi di pasta, spennellatela con un tuorlo sbattuto e bucherellatela con una forchetta.
Fate cuocere la torta nel forno a 200 gradi per 45 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di pasta sfoglia
- 1 mozzarella
- 1 formaggio provola affumicata
- 100g di prosciutto cotto
- 100g di salame
- 3 cucchiai di latte
- 3 uova
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaino di origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Al Prosciutto Pisano
- Calzone
- Quiche Lorraine
- Tramezzini Millecolori
- Cannoncini Speciali

Rustico Con Ricotta E Piselli

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

In una padella antiaderente, fate riscaldare l'olio e dorare la cipolla che avrete precedentemente pulito e sciacquato sotto l'acqua corrente. Subito dopo, aggiungete i piselli scongelati e lasciateli cuocere per circa 15 minuti a fiamma bassa aggiungendo 4-5 cucchiai d'acqua; infine, salate e pepate. A parte, in una terrina, lavorate a crema la ricotta con il sale e il pepe fino ad ottenere un composto omogeneo. Occupatevi successivamente della pasta, che avrete tirato fuori dal congelatore almeno 15 minuti prima dell'uso, quindi, srotolatela e stendetela su un piano spolverizzato di farina servendovi di un matterello.
Ricavate 2 dischi di dimensioni leggermente diverse tra loro e utilizzate il più grande per foderare la teglia unta d'olio.
Versate il composto ottenuto livellando con cura, aggiungete i piselli ormai cotti e ricoprite il tutto con il secondo disco di pasta sfoglia schiacciando bene i bordi per sigillarli.
Cuocete il rustico in forno già caldo per circa 20 minuti a 250 gradi. Servitelo subito caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta sfoglia surgelata per torte salate
- 300g di piselli surgelati
- 300g di ricotta
- 1 cipolla
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tortino Al Salmone
- Torta Pasqualina Ricca
- Torta Pasqualina Di Bietole
- Tartine Al Formaggio
- Barchette Ai Gamberetti

Sacchettini Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Servendovi di un mixer tritate finemente, ma non a crema, il prosciutto cotto ed il crudo. Versateli in una terrina, aggiungete la ricotta, il pepe, il sale, il prezzemolo tritato precedentemente sciacquato con cura, ed amalgamate fino ad ottenere un composto cremoso. Subito dopo, servendovi di un matterello, stendete la pasta sfoglia scongelata su un piano da lavoro spolverizzato di farina e ritagliate dei cerchi di circa 12 cm di diametro. Subito dopo, distribuite nel centro di ogni tondino il ripieno e chiudete la pasta con le mani appena sopra il ripieno come fossero dei sacchettini. Spennellateli con il tuorlo sbattuto ed amalgamato al latte, sistemateli in una teglia larga foderata con della carta da forno e cuoceteli in forno preriscaldato per circa 20 minuti a 200 gradi. Serviteli subito caldi. Accorgimento: per far gonfiare meglio la pasta sfoglia, durante la cottura, mettete nel forno un pentolino pieno d'acqua.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata (250 g)
- 150g di prosciutto cotto
- 50g di prosciutto crudo
- 150g di ricotta
- prezzemolo tritato
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di latte
- pepe
- sale

Ricette simili

- Sfogliatine Con Funghi
- Dartois Al Prosciutto
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Bastoncini Al Prosciutto
- Panzerotto Verace (3)

Salatini Al Mascarpone

Antipasto a base di mascarpone

Ricetta

Amalgamate il mascarpone ed il gorgonzola fino a formare una pasta omogenea. Dividetela a metà ed aggiungete, ad una delle parti, un trito di prezzemolo.
Preparate con la pasta sfoglia del vol-au-vent e tagliate i panini al latte.
Farcite con la crema al prezzemolo i panini e con la crema di formaggi semplice i vol-au-vent.
Decorate con foglioline di menta e fettine di ravanelli.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di mascarpone
- 200g di formaggio gorgonzola
- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- alcuni di panini al latte
- 1 ciuffo di prezzemolo
- alcune foglie di menta
- alcuni di ravanelli
- sale
- pepe

Ricette simili

- Caramelle Rustiche
- Torta Pasqualina Ricca
- Torta Di Finocchi
- Torta Di Fagiolini
- Quiche Lorraine

Salatini Con Panna

Antipasto a base di panna

Ricetta

Impastare la farina con la panna, il lievito ed il sale; se necessario perché la pasta non sta insieme, aggiungere un po' di latte; se la pasta è troppo morbida, aggiungere farina. Se vi piace, sostituire parte della panna con olio d'oliva.
Formare dei salatini di forma a piacere, alti un po' meno di un centimetro (mezzo pollice mi pareva veramente eccessivo) e disporli sulla piastra con la carta forno.
Cospargere ogni biscottino con zatar, o cumino, o semi di sesamo, oppure con rosmarino, dopo averlo punzecchiato un po' con una forchetta; oppure metterci sopra un'oliva, o un pezzo di peperone, o un filetto d'acciughe arrotolato, o un pezzettino di aringa o di salmone affumicato, o formaggio, origano ed una goccia di salsa di pomodoro, o una rondella di wurstel, un pezzo di salsiccia, o... qualunque altra cosa vi piaccia e vi passi sotto le mani. Infine, cuocere in forno ben caldo (250' C) per 10 minuti (anche venti ad una temperatura un po' più bassa, se vi piacciono ben croccanti).

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina bianca
- 250 cl di panna da montare
- 1 cucchiaio di polvere lievitante
- 2 cucchiaini di sale
- condimenti assortiti

Ricette simili

- Frittelle Alla Cannella
- Bignè Alla Crema Di Formaggio
- Piadina (2)
- Cestini Rustici
- Mousse Di Mango Con Salsa Di Tamarindo

Salatini Mediterranei

Antipasto a base di olio d'oliva

Ricetta

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida ed attendere che si attivi (ovvero che inizi a produrre schiuma). Disporre la farina a fontana, con un cucchiaino abbondante di sale. Versarvi nel centro l'acqua con il lievito e 125 cc d'olio.

Impastare fino a quando non si forma una palla elastica e non appiccicosa, infarinarla e porla a lievitare. Quando sarà una volta e mezza-due la dimensione originaria, prendere la pasta e suddividerla in quattro o cinque pezzi. Cominciando dal primo pezzo, stenderlo in una sfoglia alta un paio di millimetri, poi piegarlo in due, ristenderlo, piegarlo, ristenderlo, e così via per una decina di volte. All'ultima passata di mattarello, tenere la pasta un po' più alta, diciamo 3 millimetri, poi tagliarla in rettangolini di 2-3 cm. di lato, ungere leggermente un lato, e passarlo in una miscela di rosmarino spezzettato e sale, oppure parmigiano grattugiato e origano, o rosmarino, sale e pepe, o aglio, rosmarino e sale, o insomma in qualunque altra miscela di erbe vogliate, mettete i salatini in una teglia unta (erbe all'insù) ed infornate per 10 minuti a 200 gradi. Mentre una teglia cuoce, ripetete il procedimento con un altro pezzo di pasta, e così via fino a quando non si esauriscono le materie prime.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina 00
- 10g di lievito di birra liofilizzato
- olio d'oliva
- acqua
- sale
- rosmarino
- aglio in polvere
- formaggio parmigiano
- origano
- pepe

Ricette simili

- Focaccia Con Le Patate
- Tigelle Montanare
- Torta Rustica (2)
- Casatiello Salato
- Focaccia Di Patate (2)

Salatini Sfiziosi

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Setacciare la farina sul piano del tavolo. Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi formaggio, sale, paprica ed il lievito setacciato, mescolare bene ed aggiungere la panna.
Lavorare gli ingredienti incorporando parte della farina, fino a formare un impasto denso, quindi aggiungere il burro a pezzettini ed incorporare la farina rimanente.
Impastare rapidamente il tutto con le mani, fino ad ottenere un impasto liscio, quindi avvolgerlo in pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per 1 ora. Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare spessa 3 mm circa e con degli stampini infarinati ritagliarvi dei biscotti in varie forme. Disporre i salatini sulla lastra del forno foderata con carta da forno, spennellarli con l'uovo sbattuto e cospargerli con i semi di papavero e di sesamo e con i pistacchi.
Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 200-210 gradi per 10-15 minuti.
Ripetere l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto.

Ingredienti per 4 persone

- per l'impasto:
- 250g di farina bianca
- 180g di formaggio emmenthal grattugiato
- 1 cucchiaio di sale
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- 1 bustina di lievito pizzaiolo
- 10 cl di panna da cucina
- 150g di burro freddo di frigorifero
- per decorare:
- 1 uovo
- 15g di semi di papavero
- 20g di semi di sesamo
- 20g di pistacchi tritati

Ricette simili

- Frollini Al Formaggio
- Tartellette Al Salmone
- Bignè Alla Crema Di Formaggio
- Girelle E Panini Al Formaggio
- Torta Di Spinaci E Formaggio

Salmone Affumicato Con Asparagi

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Condite gli asparagi con poco olio e limone (niente sale, perché il salmone è molto saporito) e sgocciolateli.
Stendete su un ripiano le fettine di salmone e disponete su ognuna due asparagi, in modo che parte delle punte sporgano fuori; arrotolate il salmone, formando degli involtini che disporrete a raggiera su un piatto di servizio rotondo.
Passate le uova sode al passaverdure, lasciando cadere il passato nel centro del piatto, per guarnizione.
Servite con crostini di pane leggermente spalmati di burro. Non condite gli involtini nè con olio nè con limone. Se mancano gli asparagi freschi (i più adatti sono quelli bianchi, di Bassano) potete adoperare i surgelati, oppure quelli in scatola: il risultato sarà comunque soddisfacente.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette sottili di salmone affumicato
- 200g di punte di asparagi già lessate
- 2 uova sode
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- per accompagnare:
- alcuni di crostini di pane leggermente imburrati

Ricette simili

- Salmone Con Asparagi
- Insalata Alla Marinara
- Toast Francese
- Smoerrebroed
- Icre Nigre (2)

Salmone Con Asparagi

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Condire gli asparagi con olio e limone e sgocciolarli.
Stendere su un ripiano le fettine di salmone e disporre su ognuna due asparagi.
Arrotolare il salmone formando degli involtini da disporre a raggiera su un piatto di servizio.
Passare le uova al passaverdure, lasciando cadere il passato al centro del piatto.
Servire con i crostini.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di salmone affumicato
- 200g di punte di asparagi già lessate
- 2 uova sode
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- crostini di pane leggermente imburrati

Ricette simili

- Salmone Affumicato Con Asparagi
- Insalata Alla Marinara
- Smoerrebroed
- Icre Nigre (2)
- Antipasto Di Caviale (3)

Salmone Delizioso

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Mettere la maionese, il pepe e la paprica nel robot da cucina e passarli delicatamente.
Mettere il composto cremoso in una terrina e aggiungere gli altri ingredienti.
Mescolare bene e far raffreddare in frigorifero.
Servire con pane integrale.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di salmone affumicato affettato
- 250g di maionese leggera
- 2 cucchiai di pepe verde sminuzzato
- 2 cucchiai di paprica
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 1 cucchiaio di rafano
- 1 cucchiaio di aneto

Ricette simili

- Tartine Al Salmone Affumicato
- Spuma Di Pomodori Con Gamberi E Salsa Di Rafano
- Tartellette Di Salmone E Caviale
- Antipasto Di Salmone
- Indivia Al Salmone

Salmone In Besciamella

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Insaporire nel burro le fette di salmone, salarle e adagiarle in una pirofila imburrata.
Coprire con la besciamella, che deve essere piuttosto liquida, e mettere in forno per circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di salmone
- 70g di burro
- 1 tazza di besciamella

Varianti

- Salmone In Besciamella (2)

Ricette simili

- Cornetti Al Salmone
- Bignè Al Salmone
- Mousse Di Salmone (3)
- Terrina Di Salmone
- Mousse In Crosta

Salmone In Besciamella (2)

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Insaporire nel burro le fette di salmone, salarle e adagiarle in una pirofila imburrata.
Coprire con la besciamella, che deve essere piuttosto liquida, e mettere in forno per circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di salmone (scatole da 400 g)
- 70g di burro
- 1 tazza di besciamella

Varianti

- Salmone In Besciamella

Ricette simili

- Cornetti Al Salmone
- Bignè Al Salmone
- Mousse Di Salmone (3)
- Terrina Di Salmone
- Mousse In Crosta

Salmone In Rosa

Antipasto a base di salmone al naturale

Ricetta

Scolare il salmone e liberarlo dalle cartilagini.
Tagliare a julienne le carote.
Mettere i 2 ingredienti in una terrina e irrorarli con succo di limone insaporire con sale e pepe, aggiungere la maionese e mescolare.
Servire fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di salmone al naturale
- 4 carote
- maionese
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Indivia Al Salmone
- Avocado Al Salmone
- Terrina Di Salmone
- Mousse In Crosta
- Crocchette Al Salmone

Salsa (2)

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Mettere i pomodori nel frullatore e azionarlo per breve tempo, in modo da lasciare pezzi grossi. **Versare** in una ciotola e aggiungere tutti gli altri ingredienti.

Ingredienti per 4 persone

- 3 pomodori
- peperoncino verde
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- 1 peperone tagliato
- 1 cipolla tagliata
- 1 cipolla verde tagliata
- sale
- pepe
- 2 spicchi di aglio
- 1 pizzico di cilantro

Ricette simili

- Panzanella (2)
- Torta Rustica Di Verdure
- Crostini Con Radicchio Rosso E Formaggio
- Pinzimonio Tre Salse
- Tortine Ripiene

Sandwich Alle Sardine

Antipasto a base di sardine

Ricetta

Tostate le fette di pane; poi scolate bene le sardine dall'olio e sgusciate l'uovo sodo.
Mettete in una ciotola 20 g di burro; unitevi 1 cucchiaio di senape e mescolate bene. spalmate il composto su una fetta di pane caldo, adagiatevi sopra le sardine senza lisca, l'uovo sodo a fettine e la seconda fetta di pane.

Ingredienti per 1 persona

- 2 fette di pane casereccio
- 2 sardine sott'olio
- senape
- burro
- 1 uovo sodo

Ricette simili

- Antipasto Di Mare (3)
- Antipasto Di Mare (2)
- Stuzzichino Raffaello (4)
- Pane Con Il Burro Azzurro
- Pane E... Fantasia

Sandwich Di Carciofi

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Mondare i carciofi, tagliarli in 8 spicchi e metterli in acqua con il succo di limone. A freddo disporli in una padella con la cipolla affettata e condirli con olio, sale e pepe. Farli dolcemente rosolare coperti finché saranno teneri. A cottura ultimata unire la besciamella.
Foderare una tortiera imburrata con un disco di pasta sfoglia, farcire con i carciofi e chiudere con un altro disco.
Cuocere in forno per 1/2 ora circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 4 carciofi
- 1 cipolla
- olio d'oliva
- 1 limone
- 1 tazza di besciamella
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Di Carciofi Alla Mozzarella
- Rissoles Ai Funghi
- Cuoricini Di Pasta Sfoglia Con Vellutata Di Stracchino E Carciofi
- Torta Pasqualina Di Bietole
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne

Sandwich Patate E Pancetta

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lavate le patate e lessatele a fiamma media per 25 minuti circa (dovranno essere cotte ma ancora perfettamente compatte). Scolatele, lasciatele intiepidire e sbucciatele.
Modellate le patate con un coltello affilato, eliminando la parte convessa, in modo che risulti piatta. Tagliatele a metà e farcitele con una fettina di pancetta, una di formaggio e un'altra di pancetta. Tra un ingrediente e l'altro, aggiungete anche qualche fogliolina intera di timo e maggiorana.
Legate i sandwich di patata con uno spago sottile da cucina.
Scaldate il burro in una padella con 3 cucchiai di olio e fatevi rosolare le patate finché saranno ben dorate uniformemente.
Trasferite le patate rosolate in una pirofila e passatele per 5 minuti nel forno molto caldo.
Servite subito i sandwich, dopo averli spolverizzati con pepe macinato al momento.

Ingredienti per 4 persone

- 4 patate
- 8 fettine di pancetta
- 200g di formaggio taleggio
- 2 rametti di maggiorana
- 2 rametti di timo
- 50g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- pepe

Ricette simili

- Crema Forte Al Formaggio
- Crocchette Ai Semi Di Papavero
- Torta Alla Rucola E Taleggio
- Torta Di Patate (3)
- Kugelis

Sandwiches

Antipasto a base di pancarré

Ricetta

Tostate leggermente 8 fette di pancarré e disponetele 4 come base. Nella terrina mescolate 2 cucchiai di maionese con la carne a striscette e la senape.

Imburrate sui due lati le fette di pane non tostate e procedete così: sulla base tostata mettete parte della carne con maionese e un po' di lattuga; sovrapponete una fetta di pane imburrato e su questa un po' di maionese, ancora lattuga, una fetta di prosciutto cotto, una di pomodoro, qualche fetta di cetriolo e ancora un po' di maionese. ricoprite con le ultime fette tostate.

Decorate la superficie con una fetta di pomodoro e una oliva trattenuta da uno stecchino.

Servite su un piattino, con posate da formaggio, lasciando i sandwiches quadrati, oppure tagliandoli a triangoli.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fette di pancarré
- 1 cucchiaio di burro
- 100g di maionese
- 1/2 cucchiaio di senape
- 1 cespo di insalata lattuga a fette sottili
- 1 cetriolo piccolo a fette sottili
- 3 pomodori a fette
- 3 fette di arrosto di vitello (o arrosto di maiale)
- 4 fette di prosciutto cotto magro
- 4 olive verdi grandi

Varianti

- Sandwiches Al Prosciutto
- Sandwiches Al Salame

Ricette simili

- Croque Monsieur
- Panzanella (2)
- Smoerrebroed
- Aspic Al Verde
- Tramezzini Di Pollo

Sandwiches Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Togliete la crosta al pancarré, disponete su una fetta una foglia di lattuga, una fettina di prosciutto cotto, un po' di maionese, qualche rondellina di uovo sodo.
Coprite con un'altra fetta di pane, sopra questa una foglia di lattuga, una fetta di pomodoro, un po' di pollo tritato, maionese.
Finite con una fetta di pane.
Avvolgete in carta argentata.

Ingredienti per 12 persone

- 4 fette di prosciutto cotto
- 8 foglie di insalata lattuga
- avanzi di pollo arrosto o lesso
- 2 uova sode
- 2 pomodori
- maionese

Ricette simili

- Sandwiches
- Tramezzini Di Pollo
- Club Sandwich Al Pollo
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Rotoli Di Prosciutto Con Asparagi

Sandwiches Al Salame

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Dopo aver tolto la crosta tostate leggermente le fette di pane.
Amalgamate al burro ammorbidito il rafano e spalmate con il composto le fette di pane; sopra sei di queste mettete due fettine di salame, anelli di cipolla e rondelle di uovo sodo.
Chiudete con le altre fette di pane.

Ingredienti per 12 persone

- 12 fette di salame crudo
- 2 uova
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di rafano
- burro

Ricette simili

- Tartine Di Salame
- Antipasto All'italiana (2)
- Tramezzini Millecolori
- Antipasto Italiano
- Insalata Di Prosciutto Crudo, Sedano E Salame

Sarde Alla Mozzarella

Antipasto a base di sardine

Ricetta

L'impasto si prepara con le olive, le acciughe, la mozzarella, la maggiorana, 3 pomodori pelati, ben tritati e amalgamati poi col formaggio grattugiato, pochissimo olio di oliva. Una volta farcite, passate le sarde nell'uovo sbattuto e quindi nel pangrattato, friggendole poi in abbondante olio, servendole infine con spicchi di limone e prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sardine
- olio d'oliva
- 50g di olive snocciolate
- 2 acciughe
- 1 mozzarella piccola
- 3 pomodori pelati
- prezzemolo tritato
- maggiorana
- 1 uovo
- pangrattato
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- alcuni spicchi di limone

Ricette simili

- Involtini Di Tonno
- Pizzette Pazze
- Spiedini Piccadolce
- Crocchette Di Riso
- Involtini Di Verze

Sarde In Saor (3)

Antipasto a base di sarde

Ricetta

Le sarde devono essere pulite della testa e delle interiora, squamate ed infine lavate ed asciugate. Dopo averle infarinate, friggerle in olio ben caldo poche per volta rendendole dorate. Quindi si appoggiano su carta assorbente e si lasciano raffreddare. Contemporaneamente si soffriggono anche le cipolle tagliate a listelle; appena imbiondite, si versa l'aceto ed il sale mantenendo la cottura sino all'assorbimento dell'aceto. In una terrina si disporranno alternativamente uno strato di sarde ed uno di cipolle; sopra ad ogni strato di cipolle si aggiungono i pinoli e l'uva sultanina (fatta precedentemente rinvenire in acqua calda). Il piatto dovrebbe essere servito 48 ore dopo la sua preparazione.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di sarde
- 600g di cipolla bianca
- 100g di pinoli
- 100g di uvetta sultanina
- 25 cl di aceto di vino rosso
- sale
- per friggere:
- olio per friggere
- farina

Ricette simili

- Sardele In Saor
- Bruschetta Con Sarde In Saor
- Acciughe In Saor
- Sardele In Saor (2)
- Crostini In Agrodolce

Sardele In Saor

Antipasto a base di sarde

Ricetta

Le sarde devono essere pulite della testa e delle interiora, squamate ed infine lavate ed asciugate. Dopo averle infarinate, friggerle in olio ben caldo poche per volta rendendole dorate. Quindi si appoggiano su carta assorbente e si lasciano raffreddare. Contemporaneamente si soffriggono anche le cipolle tagliate a listelle; appena imbiondite, si versa l'aceto ed il sale mantenendo la cottura sino all'assorbimento dell'aceto. In una terrina si disporranno alternativamente uno strato di sarde ed uno di cipolle; sopra ad ogni strato di cipolle si aggiungono i pinoli e l'uva sultanina (fatta precedentemente rinvenire in acqua calda). Il piatto dovrebbe essere servito 48 ore dopo la sua preparazione.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di sarde
- 600g di cipolla bianca
- 100g di pinoli
- 100g di uvetta sultanina
- 25 cl di aceto di vino rosso
- sale
- per friggere:
- olio per friggere
- farina

Varianti

- Sardele In Saor (2)

Ricette simili

- Sarde In Saor (3)
- Bruschetta Con Sarde In Saor
- Acciughe In Saor
- Crostini In Agrodolce
- Antipasto Di Verdure (2)

Sardele In Saor (2)

Antipasto a base di sarde

Ricetta

Pulire e diliscare le sarde; lasciarle per 30 minuti in un colabrodo. Infarinarle e friggerle in olio ben caldo per 2 minuti, poi posarle su carta da cucina e salarle. In un tegame far appassire a fuoco basso in 2 dita d'acqua le cipolle affettate sottilmente; a cottura quasi ultimata unire l'aceto e l'uvetta rinvenuta in acqua tiepida, mescolare e far insaporire per 1/2 minuti. Disporre a strati le sarde in una terrina alternandoli a strati di cipolle; terminare con i pinoli.
Consumare dopo 48 ore. Si conservano anche più di una settimana.

Ingredienti per 5 persone

- 1000g di sarde
- 1000g di cipolle bianche
- 50g di pinoli
- 50g di uvetta sultanina
- 30 cl di aceto di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- farina
- sale
- pepe

Varianti

- Sardele In Saor

Ricette simili

- Bruschetta Con Sarde In Saor
- Sarde In Saor (3)
- Acciughe In Saor
- Crostini In Agrodolce
- Involtini Di Riso In Foglie Di Vite

Sardine All'olio Per Antipasto

Antipasto a base di sardine

Ricetta

Togliete le sardine dalla scatola, sgocciolatele senza romperle e disponetele a ruota su un piatto di portata rotondo. Al centro del piatto sistemate le cipolle tritate; i capperi tritati e le uove sode a spicchi.
Spruzzate le sardine col succo di limone e cospargetele con il prezzemolo tritato.
Fate tostare leggermente le fette di pancarré, tagliatele in modo da formare dei triangoli, disponetele su un piattino e copritele con un tovagliolo.
Mettete in un altro piattino il burro e portate tutto insieme a tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di sardine sott'olio (400 g)
- 2 cipolle finemente tritate
- 2 uova sode tagliate a spicchi
- 1 cucchiaio di capperi tritati
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 10 fette di pancarré tostato
- 30g di riccioli di burro
- 1/2 di limone (succo)

Ricette simili

- Pancarré Con Il Burro Alla Maria
- Antipasto Alla Francese
- Filetti Di Sgombro Per Antipasto
- Pancarré Con Il Burro Piccantino
- Caviale A Gogò

Sardine In Saor

Antipasto a base di sardine

Ricetta

La ricetta in questione è veneziana/trevisana. Si tratta di un piatto molto saporito, che si conserva per settimane (mesi, mettendoci più aceto), ottimo come stuzzichino e per riempire un panino. Questa versione non dura molto, un paio di settimane, ma ha un gusto delicato. Si inizia con le sardine, senza testa e senza interiora (la spina si lascia), lavate, asciugate, infarinate e fritte in abbondante olio, finché sono croccanti. Poi si spolverano abbondantemente di sale. A parte, si soffriggono delle cipolle in olio extra vergine di oliva, con del sale, finché si rammolliscono, e perdono volume. Nota sul taglio: è bene tagliare non perpendicolarmente all'asse della cipolla (il modo in cui vengono fuori degli anelli, per intendersi), ma lungo il medesimo asse, in modo da far venire fuori degli spicchi (ogni spicchio con un pezzettino di 'radice'), così la consistenza finale non è proprio 'spappolata', ma si sentono i pezzetti di cipolla. Il sale è necessario, nelle cipolle, per far buttare fuori l'acqua, così non si attaccano. La soffrittura deve essere fatta al coperto, e sarebbe bene non dover aggiungere acqua al tutto, quindi con un fuoco basso. A fine cottura, aggiungere due bicchieri di aceto (per le dosi viste sopra, altrimenti fate in proporzione), e spegnere dopo mezzo minuto. Quando le cipolle si sono un attimino raffreddate, in un recipiente largo (tipo scatole di plastica per alimenti) fate uno strato di sardine, uno di cipolle, e continuate finché è finito tutto.

Attendete qualche giorno prima di mangiare.

Ingredienti per 8 persone

- 5000g di sardine
- olio d'oliva
- sale
- 8 cipolle
- 2 bicchieri di aceto di vino

Ricette simili

- Canapè Marini
- Antipasto Alla Francese
- Sardine All'olio Per Antipasto
- Crema Di Ricotta Con Cipolle
- Bruschetta Saporita

Sashimi (3)

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Pulite il pesce, eliminando lisca e pelle. Mettetelo in frigorifero in modo da farlo diventare sodo e molto freddo. Trascorso il tempo necessario, posatelo su un tagliere di legno e, servendovi di un coltello molto affilato, tagliatelo in senso perpendicolare a quello delle fibre, in fettine non troppo spesse.
Servite su un grande piatto di portata, decorate con il prezzemolo.
Accompagnate con ciotoline contenenti la soia, la senape e lo zenzero.

Ingredienti per 4 persone

- 180g di tonno freschissimo
- 180g di salmone freschissimo
- 180g di pesce spada freschissimo
- 180g di spigola freschissima
- 180g di polpa d'aragosta freschissima
- salsa di soia
- senape
- zenzero
- prezzemolo

Ricette simili

- Antipasto Di Pesce Crudo
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Canapè Al Burro Di Caviale
- Antipasto Di Caviale
- Vol-au-vent Alla Vodka

Sauté All'arancia

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Togliete dai carciofi tutte le foglie più dure, le punte e i gambi. Divideteli a metà, togliete il fieno, riduceteli a spicchi e immergeteli subito in una casseruola piena di acqua fredda acidulata con il succo di limone.
Aggiungete 2 cucchiai d'olio e un pizzico di sale.
Fate bollire e cuocete i carciofi a fiamma molto vivace per 4 minuti circa. Al termine, sgocciolateli bene e teneteli da parte.
Lavate i gamberi sotto l'acqua corrente, sgocciolateli, asciugateli e fateli rosolare per pochi minuti a fiamma vivace in una padella capiente con un cucchiaio d'olio.
Unite i carciofi, qualche scorzetta d'arancia e mescolate.
Irrorate la preparazione con 2 cucchiai di succo d'arancia, salate, pepate e togliete dal fuoco dopo pochi minuti.
Distribuite il prezzemolo tritato sulla preparazione, aggiungete un filo d'olio e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 6 carciofi
- 500g di gamberi già sgusciati
- 1 limone
- 1 arancia
- 1 mazzetto di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Uova Alla Salsa Di Gamberi
- Insalata Terra E Mare
- Canapè Di Gamberi
- Radicchio Con Gamberi E Maionese
- Insalata Di Salmone Affumicato (2)

Scacciata-scaccia

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Cioè: focaccia catanese. Questi ingredienti sono per la più semplice delle natalizie (ma durano fino a San Giuseppe e oltre) scacciate catanesi. Si ricavano dalla pasta due dischi da sovrapporre, con la farcia all'interno, ben umettata da pezzetti di strutto, adagiati sulle fettine di tuma salate dai filetti d'acciughe diliscata, pepe nero macinato al momento in generosa pioggerella. Si cuoce in forno nella teglia rotonda: la crosta assumerà un bel colore brunito. A Catania e provincia le varianti sono moltissime, ne accenneremo qualcuna: a) ai suddetti ingredienti aggiungere la cipolla tritata ed i pomodori a pezzi; b) la farcia è costituita da verdure: brocculi affucati, smuzzatura, cime di broccoli o cavoli lessati e saltati in padella con frittole; c) niente acciughe, ma tuma in minor quantità ed in preponderanza salsiccia di maiale fresca sbriciolata ed erba cipollina finemente tritata; d) carne di maiale soffritta e trita con olive nere snocciolate; e) con solo ricotta fresca impastata con caffè macinato, zucchero e cannella: ma quest'ultima è già un dolce, infatti a fine cottura la scacciata va cosparsa di zucchero semolato. Nella provincia di Ragusa si chiama scaccia. Le schiacciatine a forma di pagnottella, farcite con vari ingredienti e poi fritte dorate nello strutto, si chiamano ravazzate.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pasta di pane lievitata
- 500g di tuma (o primo sale) a fettine
- 5 acciughe salate
- strutto
- pepe nero

Ricette simili

- Torta Al Formaggio (5)
- Pitta Ripiena Con Pomodori E Alici Salate
- Crostini Con Alici
- Panzanella Di Cipolle E Acciughe
- Pane Con L'uva

Scamorza Affumicata In Scorza

Antipasto a base di formaggio scamorza affumicata

Ricetta

Fate scongelare la pasta sfoglia, stendetela su un piano da lavoro infarinato e create con l'apposito attrezzo dei dischetti. Farciteli con uno strato di prosciutto crudo e uno di scamorza affumicata a fette sottili, piegateli, pressate i bordi con i rebbi di una forchetta e passateli in forno caldo per circa 10 minuti. Serviteli caldi e croccanti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 1 formaggio scamorza affumicata
- 250g di prosciutto crudo a fette

Ricette simili

- Sacchettini Al Prosciutto
- Spiedini Di Scamorza Affumicata
- Sfoglia Ripiena Al Formaggio
- Girelle Di Pasta Sfoglia
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne

Scamorza Fritta

Antipasto a base di formaggio scamorza affumicata

Ricetta

Le fette di scamorza devono essere alte 1 cm.
Infarinare le fette di scamorza, passarle nelle uova battute con una presa di sale e poi nel pangrattato. Friggerle a fuoco vivo in abbondante olio ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di formaggio scamorza affumicata
- 2 uova
- farina
- 1 presa di sale
- pangrattato
- abbondante di olio d'oliva

Ricette simili

- Crocchette Di Zucca
- Spiedini Di Scamorza Affumicata
- Tegamini Di Uova E Formaggio (3)
- Dischetti Affumicati
- Cornetti Farciti (2)

Scamorza Panata

Antipasto a base di formaggio scamorza affumicata

Ricetta

Privare le scamorze della buccia e tagliarle a fette alte 2 cm. Passarle nella farina, poi nelle uova sbattute con il sale e infine nel pangrattato. Friggerle in abbondante olio fumante e ritirarle con una schiumarola quando saranno dorate da entrambi i lati.

Ingredienti per 4 persone

- 4 formaggio scamorze affumicate
- 2 uova
- pangrattato
- sale
- farina
- abbondante di olio d'oliva

Ricette simili

- Scamorze Allo Spiedo
- Palline Di Stracchino
- Crocchette Ai Formaggi
- Scamorza Fritta
- Involtini Di Prosciutto Agli Asparagi

Scamorze Allo Spiedo

Antipasto a base di formaggio scamorze piccole

Ricetta

Spiedate le scamorze e fatele arrostire alla brace; salare e pepare.

Ingredienti per 4 persone

- formaggio scamorze piccole (fatte con latte di mucca)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scamorza Panata
- Mozzarella Al Forno
- Bruschette In Insalata
- Michette Ripiene
- Brioche Prosciutto E Porri

Scampi Con Aspic Al Pomodoro

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Passate al passaverdure i pelati col loro sugo e raccogliete il passato in una terrina, aggiungete il succo di cipolla, sale e pepe.
Travasate tutto in una casseruola, ponetela su fuoco moderato e fate cuocere per 15 minuti circa.
Togliete dal fuoco il recipiente con il passato di pomodoro e unite, mescolando col cucchiaio di legno, la gelatina rapida.
Ungete uno stampo da budino (col buco centrale) con poco olio e versatevi la gelatina al pomodoro.
Ponete il recipiente in frigorifero per un'ora circa, o fino a quando il composto sarà solidificato.
Disponete sul piatto di servizio le foglie di lattuga e su queste capovolgete la gelatina, disponendo nel foro al centro gli scampi.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di code di scampi lessate e sgusciate
- 50 cl di gelatina rapida
- 1 scatola di pomodori pelati (200 g)
- 1 cipolla piccola (succo)
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe
- per accompagnare:
- alcune foglie di insalata lattuga bianca

Ricette simili

- Cocktail Di Scampi (5)
- Cocktail Di Pompelmi E Scampi
- Scampi Con Salsa Al Rafano
- Insalata Di Scampi E Asparagi (3)
- Cocktail Di Scampi

Scampi Con Salsa Al Rafano

Antipasto a base di code di scampi

Ricetta

Oltre al tempo di preparazione e di cottura, bisogna contare una mezz'ora per il riposo della pastella. Le code di scampi devono essere sgusciate.
Preparate la maionese: mescolate il tuorlo d'uovo con la senape.
Incorporate l'olio goccia a goccia, poi a filo continuo. Quando la maionese è consistente, incorporatevi il succo di limone, il whisky e il cognac.
Lasciate in frigorifero.
Portate il court-bouillon a ebollizione, gettatevi gli scampi.
Lasciate cuocere sobbollendo da dodici a quindici minuti a seconda della dimensione degli scampi.
Sgocciolate e lasciate raffreddare.
Incorporate la maionese alla salsa al rafano.
Disponete le foglie di lattuga in una grande piatto, versate al centro gli scampi, irrorate con un filo di olio e servite con la salsa a parte. Vino consigliato: Cortese di Gavi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 foglie di insalata lattuga
- 2 cucchiaini di whisky
- 2 cucchiaini di cognac
- 3 cucchiai di succo di limone
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di senape
- 1 tuorlo d'uovo
- 50 cl di court-bouillon
- salsa al rafano
- olio d'oliva
- 225g di code di scampi

Ricette simili

- Cocktail Di Scampi (2)
- Cocktail Di Scampi (5)
- Cocktail Di Scampi (3)
- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa
- Cocktail Di Scampi

Scampi Per Antipasto

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Lavate gli scampi e fateli lessare in acqua, insieme al sale, al mazzetto aromatico e ai grani di pepe. Quando saranno cotti sgusciateli e mettete le code in una terrina piuttosto larga, che terrete in caldo a bagnomaria.

Preparate intanto in una ciotola la salsa, sbattendo con la forchetta l'olio, il prezzemolo tritato finemente e un pizzico di sale.

Disponete gli scampi sul piatto di servizio riscaldato, versatevi sopra la salsa e servite. Se gli scampi sono freschi, è bene servirli abbastanza caldi, preparandoli velocemente. Si possono servire anche freddi, ma riusciranno meno gustosi.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di scampi interi freschissimi
- 1 mazzetto aromatico (prezzemolo, timo, 2 foglie d'alloro)
- sale
- pepe bianco in grani
- per la salsa:
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Involtini Di Prosciutto (5)
- Insalata Di Scampi E Asparagi (2)
- Insalata Di Scampi E Asparagi (4)
- Insalata Di Scampi E Asparagi (3)
- Marinata Di Aringhe

Schiacciata Con Verdure

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Lavare ed asciugare le verdure e tagliarle a pezzetti. In una padella far scaldare l'olio con la cipolla poi unire i peperoni e per ultime le zucchine.
Cuocere in tutto per 20 minuti.
Stendere la pasta con il mattarello a uno spessore di 5 mm, porla in una larga teglia rotonda unta, coprirla con le verdure preparate, salare e profumare con il basilico.
Infornare a 220 gradi per 20 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pasta da pane già pronta
- 1 cipolla
- 160g di zucchine
- 120g di peperoni
- 1 mazzetto di basilico
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Focaccia Alle Zucchine
- Focaccia Alle Zucchine (2)
- Cestini Profumati Agli Ortaggi
- Pizza Ai Quattro Gusti
- Cozze, Zucchine E Uova Sode

Schiacciata Siciliana

Antipasto a base di maiale

Ricetta

Si impasta la farina con il lievito, l'olio d'oliva, il sale e si fa lievitare. Una parte dell'impasto si stende con il mattarello per ottenere la base della schiacciata. Quindi si pongono a strati la cipolla tagliata finemente, la carne di maiale, il pomodoro, la patata tagliata molto fine, i broccoli (precedentemente fatti leggermente lessare) le olive nere, il formaggio galbanino tagliato a dadini e infine una spruzzata di sale e pepe e olio d'oliva.

Stendere con il mattarello la pasta rimanente che servirà a coprire il ripieno e che andrà unita molto bene con la pasta della base. Infine fare sulla pasta della copertura un paio di buchi (ognuno di circa 4 cm di diametro) che serviranno a fare uscire il vapore di cottura.

Cuocere in forno. (Consigliato: in forno elettrico a 170 gradi per 50 minuti circa) Non appena sfornata, spennellare la pasta con dell'olio d'oliva, e coprire la schiacciata con delle tovaglie per farla ammorbidire.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di farina 00
- lievito di birra
- acqua calda
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- per il ripieno:
- cipolle lunghe
- 450g di carne di maiale tritata e condita
- 400g di pomodoro tritato e sgocciolato
- broccoli
- 1 patata media
- olive nere
- formaggio galbanino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Lahm Biajin
- Pizzette Di Carne
- Empanadas Criollas
- Baguette
- Focaccia Con Le Cipolle

Schiacciate Di Scamorza, Piselli E Olive Nere Con Salsa Al Mascarpone

Antipasto a base di formaggio scamorza

Ricetta

Sbollentare per 2 minuti i piselli in acqua salata e raffreddarli.
Mettere in una terrina pancarré e scamorza a cubetti, sale, piselli, uovo e olive.
Mescolare, fare delle polpette schiacciate e rosolarle in padella.
Sciogliere a fuoco basso il mascarpone con poco sale.
Servire le schiacciatine con la salsa al mascarpone.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di formaggio scamorza
- 100g di piselli
- 2 fette di pancarré
- 50g di olive nere
- 1 uovo
- 100g di mascarpone
- olio d'oliva extra-vergine
- poco di sale

Ricette simili

- Tartine Al Salmone
- Tartine Al Salmone (3)
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Crostini Con Crema Di Ceci
- Crespella Di Grano Saraceno Gratinata Al Lardo E Cavolo Nero

Schiacciatine Al Formaggio

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Passate al setaccio il formaggio erborinato e la ricotta, quindi poneteli nella stessa terrina e mescolateli.
Unite l'uovo sbattuto, il burro fuso, lo Sbrinz, il pangrattato, l'erba cipollina tritata, il sale necessario, una macinata di pepe e la noce moscata.
Mescolate con cura, quindi lasciate riposare il composto ottenuto per circa 3 ore. Trascorso questo tempo formate otto schiacciatine di dimensioni uniformi lavorando l'impasto con le mani unte d'olio. Friggetele in una padella con abbondante olio d'oliva caldo per 3-4 minuti, girandole spesso, in modo che risultino ben dorate da ogni lato. Servitele calde.

Ingredienti per 4 persone

- 40g di formaggio erborinato
- 100g di ricotta
- 1 uovo
- 30g di burro
- 20g di formaggio sbrinz grattugiato
- 50g di pangrattato
- 1 mazzetto di erba cipollina
- sale
- pepe
- 1 grattatina di noce moscata
- olio per friggere

Ricette simili

- Crocchette Al Groviera
- Supplì (2)
- Tortini Ai Funghi
- Crostini Al Formaggio Parmigiano Reggiano
- Crocchette Al Formaggio

Schlutzer Tirolesi

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Impastare tutti gli ingredienti della pasta, che deve risultare non troppo dura. Coprirla con della pellicola e lasciarla riposare una mezzora. Nel frattempo prendere 100 g di spinaci già cotti, strizzarli e tritarli abbastanza fini; aggiungere un cucchiaio di ricotta, un cucchiaino di cipolla tritata fine, sale e pepe: questo è il ripieno.
Tirare la pasta con la sfogliatrice se ce l'hai oppure con il mattarello dello spessore di 1 cm: tagliare dei dischetti del diametro di circa 8 cm, riempirli con un cucchiaino di ripieno, chiuderli a mezzaluna schiacciando con le punta delle dita il bordo in modo che durante la cottura non si aprano. Fatto questo cuocerli in acqua bollente salata, scolarli e disporli nei piatti, cospargere di parmigiano grattugiato e versare sopra del burro nocciola (un po' bruciacchiato). Se si ha dell'erba cipollina metterla sopra il piatto. Se per caso la pasta si asciuga mentre si mette il ripieno e non si riesce a chiuderli, prendere un pennello e inumidirli leggermente sui bordi.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 100g di farina di segale
- 100g di farina bianca 00
- 1 uovo
- 1 presa di sale
- olio d'oliva
- 1 tazzina di latte
- per il ripieno:
- 100g di spinaci già cotti
- 1 cucchiaio di ricotta
- 1 cucchiaino di cipolla tritata fine
- sale
- pepe
- per servire:
- formaggio parmigiano grattugiato
- burro
- erba cipollina (facoltativo)

Ricette simili

- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Focaccia Alle Cipolle
- Gougere Al Formaggio
- Torta Pasqualina (5)
- Crostata Alla Crema Di Melanzane

Scodelline Di Pomodoro Con Verdure

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Togliete una calottina ai pomodori, che dovranno essere maturi ma sodi; svuotateli dei semi, spolverizzateli con un pizzico di sale e lasciateli capovolti a fare l'acqua. Intanto riducete a rondelle sottilissime le carotine, i cipollotti e i ravanelli, raccogliendo il tutto in una ciotola.

Condite il misto di verdure con una salsina preparata frullando brevemente 60 g d'olio, il succo di mezzo limone, sale, pepe macinato e qualche goccia di Worcester, quindi distribuitelo nei pomodori. Serviteli nel piatto da portata, guarniti con una fogliolina di prezzemolo. Questi pomodori si gustano così, come sono stati preparati, oppure si possono servire su un velo di salsa maionese, tartara o aurora.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pomodori
- 4 cipollotti
- 3 carotine
- 1 mazzetto di ravanelli
- alcune foglie di prezzemolo
- 1/2 di limone (succo)
- alcune gocce di salsa worcester
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Conchiglie Di Gamberetti
- Spiedini Vegetariani (2)
- Cruditees In Pinzimonio
- Mousse Di Tonno (3)
- Cocktail Di Astice

Scripelle 'mbusse

Antipasto a base di uova

Ricetta

Preparate una pastella con le uova, il prezzemolo tritato, il latte, un pizzico di sale, uno di pepe; aggiungete infine poca farina amalgamandola perfettamente. In un padellino appena unto d'olio versate una cucchiaiata di pastella, otterrete una specie di frittella che farete dorare sui due lati.
Procedete in questo modo fino ad esaurire il composto.
Spolverate le frittelle con una dose abbondante di pecorino grattugiato e arrotolatele.
Mettete due rotolini in ogni piatto, versate del brodo di carne bollente che avrete precedentemente preparato, spolverate con altro pecorino grattugiato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- prezzemolo tritato
- farina
- 100g di formaggio pecorino
- 150 cl di brodo di carne
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Canederli Altoatesini
- Antipasto Di Bianchetti
- Canederli
- Pane Di Patate Alle Erbe
- Antipasto Di Carciofi Con Pancetta

Sedani In Pinzimonio

Antipasto a base di sedani

Ricetta

Togliere le foglie più esterne e dure ai sedani, dividerli in costole, lavarle e asciugarle.
Preparare un pinzimonio con olio, sale, acciughe, capperi e peperoncino e suddividerlo in terrine individuali.
Servire con accanto le costole di sedano. Ottimo come apertura del pranzo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 sedani teneri
- olio d'oliva extra-vergine
- 3 filetti d'acciughe
- 1 cucchiaino di capperi di salina
- sale
- peperoncino

Ricette simili

- Melanzane Grigliate
- Crostini Di Uova Sode
- Bruschetta Alla Marinara
- Bruschette Piccanti
- Mousse Di Tonno (3)

Sedano Al Gorgonzola (2)

Antipasto a base di sedano

Ricetta

Questo antipasto è da preparare in una terrina.
Amalgamate il gorgonzola con il burro e spruzzate di paprica.
Tagliate le coste di sedano a pezzi lunghi 10 cm. e infilatele nella crema di gorgonzola ricoperta di paprica.

Ingredienti per 6 persone

- 8 coste di sedano bianco
- 150g di formaggio gorgonzola dolce
- 30g di burro
- paprica

Ricette simili

- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi
- Pancarré Con Il Burro Alla Paprica
- Pane Con Il Burro Alla Paprica
- Vol-au-vent Ai Formaggi
- Dip Al Gorgonzola

Sedano Bianco Al Gorgonzola

Antipasto a base di sedano bianco

Ricetta

Amalgamare il mascarpone con il gorgonzola fino ad ottenere una pasta di consistenza cremosa.
Mondare il sedano e dai gambi ricavare delle barchette. Spalmarne la cavità con la crema ottenuta e tenere in frigo fino a 15 minuti prima di servire.
Decorate con gherigli di noci.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sedano bianco
- 150g di formaggio gorgonzola
- 50g di mascarpone
- per decorare:
- gherigli di noci

Ricette simili

- Crema Di Formaggi Con Noci
- Crema Fredda Di Formaggio All'inglese (3)
- Crema Di Mascarpone, Noci E Gorgonzola
- Tartellette Al Gorgonzola
- Pere O Coste Di Sedano Alla Mousse Di Gorgonzola

Semi Di Fieno Greco Al Miele

Antipasto a base di fieno greco

Ricetta

Schiacciare bene i semi e mescolarli con il miele.

Ingredienti per 4 persone

- fieno greco (semi)
- miele

Ricette simili

- Semi Di Fieno Greco Alla Marmellata
- Bruschetta Con Yogurth E Cetrioli
- Muesli Toi E Moi
- Crostini Al Paté Di Funghi
- Frittelle Ripiene Alla Siciliana

Semi Di Fieno Greco Alla Marmellata

Antipasto a base di fieno greco

Ricetta

Schiacciare bene i semi e mescolarli con la marmellata.

Ingredienti per 4 persone

- fieno greco (semi)
- marmellata

Ricette simili

- Semi Di Fieno Greco Al Miele
- Bruschetta Con Yogurth E Cetrioli
- Frittelle Alla Cannella
- Muesli Toi E Moi
- Crostini Al Paté Di Funghi

Sfilatino All'italiana

Antipasto a base di pancetta

Ricetta

Pulite e tritate le cipolle tenendo da parte i gambi.
Rompere le uova in una ciotola e sbattetele con il formaggio grattugiato e una presa di sale.
Versate 3 cucchiai di olio in una padella antiaderente e fatelo scaldare a fuoco dolce.
Unite le cipolle e un paio di cucchiai di acqua, coprite e cuocete a fuoco dolce per 15 minuti. A fine cottura trasferite la cipolla in una ciotola, unite i gambi tenuti da parte, finemente tritati, e mescolate bene.
Scaldate in una padella a parte l'olio rimasto e cuocete il composto di uova prima da un lato e poi dall'altro. Nella stessa padella in cui precedentemente avete cotto la cipolla, fate abbrustolire la pancetta e poi appoggiatela su carta assorbente.
Dividete le fritta e il pane il quattro porzioni.
Aprite ogni pezzo di pane a metà e sfregatene la mollica con i pomodori tagliati in due.
Guarnite ognuno con un quarto di frittata un po' di cipolla e due fette di pancetta.

Ingredienti per 4 persone

- 2 sfilatini campagnoli
- 8 fette di pancetta
- 6 cipollotti
- 4 pomodori maturi
- 6 uova
- 150g di formaggio emmenthal
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Quiche Al Pomodoro
- Canederli
- Sfoglia Ripiena Al Formaggio
- Antipasto Del Vegetariano
- Torta Di Verdure

Sfilatino Stuzzicante

Antipasto a base di sfilatino francese

Ricetta

Tagliate a metà per il lungo lo sfilatino.
Schiacciate l'aglio e mettetelo con l'olio e l'aceto in un vasetto con coperchio a vite.
Chiudete e agitate per emulsionare bene.
Distribuite il condimento sulla mollica di pane.
Spellate e diliscate la trota e dividetela in quattro filetti. Appoggiatene metà sul pane.
Sgusciate e tritate le uova sode e distribuitele sui filetti di trota.
Sbucciate il pezzo di cetriolo e affettatelo finemente.
Coprite l'uovo tritato con le fette di cetriolo.
Cospargete con l'aneto tritato e terminate con l'altra metà dei filetti di trota.
Chiudete con l'altra metà del pane e premete.
Dividete in due la baguette e avvolgete separatamente le due parti in pellicola. Appoggiatele su un tagliere e copritele con un altro.
Sovrapponete un peso per schiacciare il pane e mettete in frigo per un paio di ore.
Tagliate a fettine diagonali e servite come antipasto o come aperitivo prima di sedervi in tavola. Vino consigliato: Dolcetto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaio di aneto
- 1 cetriolo piccolo
- 2 uova
- 1 trota affumicata
- 5 cl di aceto di mele
- 8 cl di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 sfilatino francese

Ricette simili

- Filetti Di Trota Affumicata Con Insalata Verde
- Panino Con Frittata Alle Erbe
- Panzanella (9)
- Mousse Salmone E Cetriolo
- Delizie Di Trota In Crema Rosa

Sfiziosi Agli Gnocchi

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lavate le patate e lessatele con la buccia, poi pelatele e passatele allo schiacciapatate.
Amalgamate al purè 100 g circa di farina, l'uovo, gli spinaci e il prosciutto tritati e salate.
Tritate grossolanamente la fontina. Con l'impasto di patate formate delle palline delle dimensioni di una piccola noce, schiacciatele, mettetevi al centro un po' di fontina, poi formate di nuovo delle palline, allineandole man mano sulla spianatoia infarinata. Fatele riposare per un'ora. Nel frattempo lessate la pasta in acqua salata e scolatela al dente. In una seconda pentola fate bollire, quindi salatela e cuocetevi gli gnocchi finché verranno a galla, quindi estraeteli a mano a mano con una schiumarola. Su degli spiedini infilzate uno gnocco, una farfalla e un altro gnocco e allineate gli spiedini in una pirofila.
Fate fondere il burro e versatelo sugli spiedini, cospargete di grana, unite la salvia, pepate e fate gratinare 10 minuti in forno a 190 gradi.

Ingredienti per 8 persone

- 400g di patate farinose
- farina
- 1 uovo
- 100g di spinaci lessati
- 30g di prosciutto cotto
- 100g di formaggio fontina
- 100g di pasta tipo farfalle
- 50g di formaggio grana grattugiato
- 50g di burro
- 1 rametto di salvia
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sgonfiotti Di Spinaci E Fontina
- Torta Rustica Arcobaleno
- Sfogliata Al Grana
- Rotolo Di Fontina E Prosciutto
- Sfoglia Al Formaggio

Sfoglia Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Stendere la pasta scongelata, formare una sfoglia rotonda e adagiarla su una pirofila imburrata. Disporvi sopra il prosciutto tagliato a listarelle e la fontina affettata.
Sbattere le uova con il parmigiano, il sale e la panna, versare sulla sfoglia, infornare a 180 gradi per 50 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 4 uova
- 100g di prosciutto cotto
- 100g di formaggio fontina
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50 cl di panna liquida
- burro
- farina
- sale

Ricette simili

- Quiche Lorraine
- Dartois Al Prosciutto
- Involtini Al Sesamo (2)
- Triangolini Pasticciati
- Sfogliatine Con Funghi

Sfoglia Di Funghi Alla Crema Di Noci

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Iniziate preparando la crema di noci: tagliate a fettine sottili lo scalogno e lasciatelo appassire in un padellino con il burro.
Ammorbidite in poco latte la mollica di pane, strizzatela e mettetela nel frullatore con l'uovo, il prosciutto, le noci e lo scalogno.
Frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
Salate, pepate.
Ponete in frigo per tre quarti d'ora. Nel frattempo pulite i funghi. Sbollentateli per 5 minuti in acqua salata. Scolateli, asciugateli, affettateli a lamelle non troppo sottili.
Stendete la pasta sfoglia a disco e foderatevi una tortiera infarinata. Modellatevi sopra un foglio di carta da forno, riempite con legumi secchi e tenete in forno per circa 10 minuti a 160 gradi. In un altro padellino insaporite lo spicchio d'aglio con una noce di burro.
Ritirate la crema di noci dal frigorifero e amalgamatevi la panna.
Togliete la carta e i legumi dalla sfoglia.
Versate sulla pasta il composto alle noci e sopra i funghi a raggiera.
Spennellate il bordo della pasta con il burro all'aglio, cuocete in forno a 200 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 300g di pasta sfoglia
- 1200g di funghi (funghi porcini, funghi chiodini, funghi champignon)
- burro
- 1 spicchio di aglio
- sale
- legumi secchi
- per la crema di noci:
- 100g di gherigli di noci
- 30g di burro
- 30g di mollica di pane
- 1 uovo
- 1 scalogno
- 50g di prosciutto cotto
- 12 cl di panna
- latte
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Vol-au-vent Ripieni
- Rissoles Ai Funghi
- Dartois Agli Champignon
- Vol-au-vent Ai Funghi

Sfoglia Ripiena Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Stendere la pasta sfoglia e formare un rettangolo.
Tritare il sedano e tagliare a cubetti la pancetta.
Sciogliere il burro in una teglia, aggiungere poi il trito di sedano la pancetta mescolando e cuocendo per circa 10 minuti. Lasciar raffreddare e poi unire al composto l'emmenthal e la fontina tagliati a dadini. Disporre il ripieno al centro della pasta sfoglia che va chiusa a rotolo ripiegando i bordi uno sull'altro dopo averli inumiditi con in po' di brodo.
Cuocere in forno a 230 gradi per 15 minuti, poi a 170 gradi per un'altra mezz'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 100g di pancetta (fette da 100 g)
- 2 coste di sedano
- 30g di burro
- 150g di formaggio emmenthal
- 150g di formaggio fontina
- 1 tazza di brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Panzerottini Saporiti
- Quiche Lorraine (3)
- Torta Di Formaggio
- Cannoli Di Uova
- Fagottini Di Formaggio

Sfogliata Agli Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Lessare gli asparagi e tagliarli a pezzi.
Battere le uova, unire la panna, la groviera, sale, noce moscata e gli asparagi.
Rivestire una teglia con la pasta sfoglia, coprire il fondo con le fette di prosciutto e versarvi il composto.
Cuocere in forno caldo a 200 gradi e servire la torta tiepida.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta sfoglia
- 1000g di punte di asparagi
- 2 uova
- 6 cucchiai di panna da cucina
- 50g di formaggio groviera grattugiata
- sale
- noce moscata
- 100g di prosciutto cotto

Ricette simili

- Crostata Agli Asparagi
- Dartois Al Prosciutto
- Prosciutto In Crosta
- Torta Con Fiori Di Zucchine
- Quiche Au Roquefort

Sfogliata Al Grana

Antipasto a base di formaggio grana

Ricetta

Stendere la pasta sfoglia scongelata e cospargerla tutta col grana. Poi piegarla a metà e stenderla di nuovo, ricavandone 2 dischi, di cui uno leggermente più grande dell'altro e rivestirvi il fondo e pareti di uno stampo rotondo imburrato. Adagiarvi dentro metà del prosciutto sminuzzato, distribuirvi sopra la crescenza e poi il prosciutto rimasto tritato.
Coprire col secondo disco di sfoglia.
Spennellare con l'uovo sbattuto salato e cuocere in forno caldo a 200 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- formaggio grana grattugiato
- 150g di formaggio crescenza
- 150g di prosciutto cotto
- 1 uovo
- burro
- sale

Ricette simili

- Cannoncini Speciali
- Fagottini Di Formaggio
- Involtini Al Sesamo (2)
- Sfoglia Al Formaggio
- Girelle Di Pasta Sfoglia

Sfogliata Di Ricotta

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Mettete in una terrina la ricotta, 3 cucchiai di latte, una presa abbondante di sale e una macinata di pepe, mescolate con cura servendovi di un cucchiaio di legno, quindi incorporate al composto ottenuto il Parmigiano grattugiato, la mollica di pane bagnata nel latte e strizzata e un trito di olive, capperi e pinoli.
Dividete la pasta in due parti, in modo che una sia il doppio dell'altra, stendete quella più piccola a sfoglia e usatela per foderare il fondo e i bordi di una teglia rotonda, imburrata e infarinata.
Distribuite nella teglia il composto di ricotta e livellatelo.
Dividete il secondo pezzo di pasta in due parti, tiratele a sfoglia, quindi ripiegatele in modo da formare due rotoli.
Tagliate a metà ciascuno di essi nel senso della lunghezza e disponete i quattro pezzi ottenuti nella teglia, a spirale, con la parte del taglio rivolta verso l'alto.
Spennellate la superficie della torta con un uovo sbattuto, quindi cuocetela nel forno già caldo (180 gradi) per 35-40 minuti. Trascorso il tempo indicato sfornate la torta, lasciatela raffreddare e servite. Se desiderate conservata, chiudetela, ben fredda, in un sacchetto di politene e mettetela nel congelatore, dove potrà restare fino a un mese. Al momento dell'uso, fatela scongelare e riscaldatela per 10 minuti nel forno (160 gradi).

Ingredienti per 10 persone

- 500g di pasta sfoglia
- 400g di ricotta
- 1 uovo
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 tazza di olive verdi
- 1 manciata di capperi
- 1 manciata di pinoli
- 100g di mollica di pane
- 6 cucchiai di latte
- sale
- pepe
- per la teglia:
- burro
- farina

Ricette simili

- Caramelle Rustiche
- Torta Di Carciofi (3)
- Crostata Con Pomodoro E Groviera
- Schlutzer Tirolesi
- Torta Verde

Sfogliatelle Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Preparate un impasto con pezzetti di fontina, un po' di latte, tuorlo d'uovo sbattuto, sale e pepe; mescolate fino ad ottenere un impasto denso e omogeneo.
Stendete in una teglia un foglio di pasta sfoglia e sopra di esso mettete l'impasto che avete appena preparato e ricoprite con un altro foglio di pasta sfoglia.
Infornate fino a che la sfogliata non si sia cotta.

Ingredienti per 4 persone

- formaggio fontina
- latte
- uova
- sale
- pepe
- pasta sfoglia

Ricette simili

- Quiche Lorraine
- Quiche Lorraine (3)
- Torta Pasqualina Ricca
- Vol-au-vent Con Piselli Fantasia
- Cannoli Di Uova

Sfogliatine Al Pollo E Curry

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Potete adoperare pollo arrosto o lesso. Dopo aver tolto la pelle, frullate la carne e insaporitela con il curry. In una ciotola amalgamate il purè di pollo con la besciamella e i tuorli, mescolate con cura, salate, pepate e riempite con il composto le sfogliatine.
Scaldate in forno caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 sfogliatine
- 200g di pollo
- 1 tazza di besciamella
- 2 tuorli d'uovo
- curry
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sfogliatine Con Scampi Al Curry
- Soufflé Di Formaggio
- Maionese Alle Erbe
- Prosciutto In Crosta
- Granseola Gratinata

Sfogliatine Con Filetti D'acciughe

Antipasto a base di acciughe sott'olio

Ricetta

Su un piano da lavoro, precedentemente cosparso di farina, stendete la pasta sfoglia che avrete tirato fuori dal frigorifero almeno 10 minuti prima dell'uso e servendovi di un coltello ricavate dei quadrati.
Disponete su ognuno un filetto d'acciughe sgocciolato e richiudete a triangolo pressando i bordi con le dita.
Spennellate le sfogliatine con il tuorlo d'uovo sbattuto e cuocete in forno per circa 10 minuti a 170 gradi.
Servitele subito calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 1 vasetto di acciughe sott'olio spinate
- 1 tuorlo d'uovo

Ricette simili

- Cannoli Di Wurstel
- Rolls
- Panzerottini Saporiti
- Dartois
- Bocconcini Di Sfoglia Al Basilico

Sfogliatine Con Funghi

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Pulite i funghi strofinandoli delicatamente con un panno umido. Tagliateli a fettine, spruzzateli con il limone e cuoceteli in un tegame con una noce di burro. Se asciugano troppo aggiungete un cucchiaino d'acqua tiepida. Con il matterello tirate la pasta sfoglia a pochi millimetri di spessore e ritagliatevi con uno stampino tanti dischetti di 10 centimetri di diametro.
Tagliate a metà le fette di prosciutto, su ognuna distribuite un po' di funghi, alcuni pinoli, una strisciolina di fontina, un pizzico di pepe; chiudete l'involtino e adagiatelo al centro del dischetto.
Ripiegate la pasta, premete bene i bordi per sigillare.
Disponete le sfogliatine sulla placca leggermente unta del forno, spennellatele con l'uovo e lasciatele dorare in forno preriscaldato a 200 gradi per circa un quarto d'ora oppure appena sono di colore dorato

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 300g di funghi coltivati
- 6 fette di prosciutto cotto
- 150g di formaggio fontina
- 1/2 bustina di pinoli
- 1 tuorlo d'uovo
- limone
- burro
- sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Dartois Al Prosciutto
- Sacchettini Al Prosciutto
- Triangolini Pasticciati
- Panzerottini Saporiti
- Sfoglia Al Formaggio

Sfogliatine Con Rafano E Wurstel

Antipasto a base di wurstel di maiale

Ricetta

Lessate i wurstel in acqua bollente per circa 8 minuti. Lasciateli raffreddare, togliete loro la pelle, tritateli molto finemente, mescolateli con il burro al rafano.
Riempite con il composto le sfogliatine, disponetele su un piatto e servitele fredde. Sono molto indicate con gli aperitivi.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di sfogliatine
- burro al rafano
- 6 wurstel di maiale

Ricette simili

- Tramezzini Con Wurstel
- Cannoncini Di Wurstel
- Cornetti Ai Wurstel
- Bruschetta Con Senape, Crauti E Wurstel
- Sfogliatine Presto-fatte

Sfogliatine Con Scampi Al Curry

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Lessate gli scampi in acqua salata alla quale avete aggiunto alcune fette di cipolla. Scolateli, sgusciateli e tenete da parte il liquido di cottura. In un pentolino amalgamate il burro con un po' di farina e, sempre mescolando, aggiungete via via il liquido di cottura degli scampi, regolandovi in modo che la crema non riesca alla fine troppo morbida. Dopo un quarto d'ora questa specie di vellutata è pronta. Salatela, amalgamatevi un cucchiaino di curry, il tuorlo e gli scampi.
Riempite le sfogliatine con il composto e mettete in forno caldo per alcuni minuti prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di sfogliatine
- 200g di scampi
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di farina
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di curry
- 20g di burro
- sale

Ricette simili

- Sfogliatine Al Pollo E Curry
- Vol-au-vent Con Gli Scampi
- Quiche Con Porri
- Paté Di Salmone (3)
- Cocktail Di Scampi (2)

Sfogliatine Di Merluzzo

Antipasto a base di merluzzo

Ricetta

Accendete il forno a 190 gradi.
Srotolate la pasta sfoglia e ritagliateci 4 dischi di circa 12 cm di diametro.
Sistemate i dischi in una teglia coperta con carta da forno, bucherellateli con una forchetta e salate leggermente la superficie.
Cuocete i dischi in forno per 15 minuti, finché la pasta è gonfia.
Tritate nel frattempo la cipolla e rosolatela a fuoco medio in una padella con l'olio. Quando la cipolla è quasi dorata, mettete in padella anche i filetti di pesce.
Salate e, dopo 3 minuti circa, bagnate con una tazzina di acqua dove avrete diluito la bustina di zafferano in polvere.
Continuate la cottura, a fuoco medio, finché l'acqua sarà evaporata quasi del tutto.
Pepate e unite un po' di prezzemolo tritato. Poi sbriciolate il pesce schiacciandolo con una forchetta.
Ritagliate la calotta alle sfogliatine e farcitele con il composto di pesce. Infornatele per un paio di minuti e servitele.

Ingredienti per 4 persone

- 1 rotolo di pasta sfoglia fresca
- 300g di filetti di merluzzo
- 1 cipolla
- 1 bustina di zafferano
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Spuma Di Merluzzo
- Bastoncini Al Prosciutto
- Sfogliatine Golose (2)
- Empanadas Criollas

Sfogliatine Golose

Antipasto a base di pasta sfoglia

Ricetta

Preparate il primo ripieno.
Pulite i carciofi: eliminate le spine e l'eventuale fieno, tagliateli a fettine e immergeteli via via in acqua e succo di limone. Al riducete a pezzettini la pancetta e fatela dorare per un paio di minuti nell'olio caldo.
Unite quindi i carciofi, ben sgocciolati, e cuocete per un paio di minuti a fuoco vivace.
Sfumate poi con il vino e, quando questo sarà evaporato, aggiungete 3 cucchiaini di farina, sale e pepe.
Mescolate velocemente, in modo da evitare che si formino grumi, abbassate la fiamma e continuate la cottura per 15 minuti circa, bagnando con del brodo caldo se in fondo di cottura tendesse ad asciugarsi.
Preparate intanto l'altro ripieno.
Private gli asparagi della parte terminale più dura e tagliateli a pezzettini.
Fate rosolare nell'olio caldo gli spicchi di aglio schiacciati.
Unite quindi gli asparagi e una presa di sale e lasciate cuocere per una decina di minuti, poi eliminate l'aglio.
Sbattete leggermente l'uovo con la panna, il parmigiano, una presa di sale e pepe a piacere.
Stendete la pasta e da essa ricavate dei cerchi del diametro di 5-6 cm, con cui fodererete degli stampini da tartelletta prima ben imburrati.
Distribuite su metà di essi i carciofi e la mozzarella tagliata a pezzetti e cuoceteli in forno a 200 gradi per 10 minuti, poi abbassate la temperatura a 180 gradi e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti.
Riempite quelli rimasti con gli asparagi, su cui verserete il composto di uova, e cuocete in forno già caldo a 200 gradi per 20 minuti.
Servite le sfogliatine a piacere tiepide o fredde.

Ingredienti per 6 persone

- 2 rotoli di pasta sfoglia (rotoli da 250 g)
- per gli stampini:
- burro
- per il ripieno ai carciofi:
- 200g di mozzarella
- 3 carciofi
- 50g di pancetta (fette da 50 g)
- 2 limoni (succo)
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- farina
- brodo vegetale
- sale
- pepe
- per il ripieno agli asparagi:
- 300g di punte di asparagi
- 1 uovo
- 20 cl di panna fresca
- 80g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- sale
- pepe

Varianti

- Sfogliatine Golose (2)

Ricette simili

- Quiche Di Asparagi E Pancetta
- Insalata Di Riso, Asparagi E Frutti Di Mare
- Quiche Ai Carciofi
- Crepes Con Ripieno Di Carciofi
- Crostata Bianca E Rossa

Sfogliatine Golose (2)

Antipasto a base di pasta sfoglia

Ricetta

Preparate il primo ripieno.
Pulite i carciofi: eliminate le spine e l'eventuale fieno, tagliateli a fettine e immergeteli via via in acqua e succo di limone. Al riducete a pezzettini la pancetta e fatela dorare per un paio di minuti nell'olio caldo.
Unite quindi i carciofi, ben sgocciolati, e cuocete per un paio di minuti a fuoco vivace.
Sfumate poi con il vino e, quando questo sarà evaporato, aggiungete 3 cucchiaini di farina, curry in polvere, sale e pepe.
Mescolate velocemente, in modo da evitare che si formino grumi, abbassate la fiamma e continuate la cottura per 15 minuti circa, bagnando con del brodo caldo se in fondo di cottura tendesse ad asciugarsi.
Preparate intanto l'altro ripieno.
Private gli asparagi della parte terminale più dura e tagliateli a pezzettini.
Fate rosolare nell'olio caldo gli spicchi di aglio schiacciati.
Unite quindi gli asparagi, lo zafferano e una presa di sale e lasciate cuocere per una decina di minuti, poi eliminate l'aglio.
Sbattete leggermente l'uovo con la panna, il parmigiano, una presa di sale e pepe a piacere.
Stendete la pasta e da essa ricavate dei cerchi del diametro di 5-6 cm, con cui fodererete degli stampini da tartelletta prima ben imburrati.
Distribuite su metà di essi i carciofi e la mozzarella tagliata a pezzetti e cuoceteli in forno a 200 gradi per 10 minuti, poi abbassate la temperatura a 180 gradi e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti.
Riempite quelli rimasti con gli asparagi, su cui verserete il composto di uova, e cuocete in forno già caldo a 200 gradi per 20 minuti.
Servite le sfogliatine a piacere tiepide o fredde.

Ingredienti per 6 persone

- 2 rotoli di pasta sfoglia (rotoli da 250 g)
- per gli stampini:
- burro
- per il ripieno ai carciofi:
- 200g di mozzarella
- 3 carciofi
- 50g di pancetta (fette da 50 g)
- 2 limoni (succo)
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- farina
- brodo vegetale
- sale
- pepe
- curry in polvere
- per il ripieno agli asparagi:
- 300g di punte di asparagi
- 1 uovo
- 20 cl di panna fresca
- 80g di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- zafferano
- sale
- pepe

Varianti

- Sfogliatine Golose

Ricette simili

- Torta Di Peperoni Al Curry
- Quiche Di Asparagi E Pancetta
- Insalata Di Riso, Asparagi E Frutti Di Mare
- Quiche Ai Carciofi
- Crepes Con Ripieno Di Carciofi

Sfogliatine Presto-fatte

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

In una fondina, lavorate a crema il burro e la margarina. Ottenuto un composto omogeneo, incorporatevi poco alla volta la ricotta, sale e pepe; poi manipolando il preparato con lena, aggiungetevi la farina setacciandola.
Avvolgete l'impasto a palla e chiudetelo dentro un tovagliolo, per metterlo da parte a riposare per almeno venti minuti. A parte, intanto, spezzettate minutamente il wurstel, le acciughe, il salame e le olive, e raccogliete i quattro ingredienti, ben separati, in quattro scodelline.
Dividete, quindi, la pasta in quattro porzioni.
Spianate i quattro panetti col matterello in quattro sfoglie quanto più sottili sarà possibile, e ritagliate da ciascuna di esse dei piccoli quadrati di circa 6 cm di lato.
Spargete su un quarto di questi quadrati il trito di acciughe, su di un altro quarto quello di wurstel; e, così continuando sulle altre due serie di quadrati il trito di salame e quello di olive.
Avvolgete i quadrati di pasta a rotolino e chiudeteli torcendoli come caramelle. Poggiateli sulla piastra unta del forno e lasciateli cuocere a 200 gradi, finché non abbiano iniziato a prendere colore.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di farina
- 150g di ricotta
- 100g di burro
- 50g di margarina
- 4 filetti d'acciughe sott'olio
- 3 fette di salame di napoli
- 1 cucchiaio di olive verdi
- 1 wurstel di maiale
- sale
- pepe

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Mattonella Di Tonno
- Olive Farcite
- Mousse Di Tonno (3)
- Uova Sode Ripiene

Sfoglie Ai Gamberi E Al Curry

Antipasto a base di gamberi

Ricetta

Stendete la pasta sfoglia in 4 stampini da tartelletta di 8 cm, punzecchiatela sul fondo, foderatela con carta da forno e riempitela con dei legumi secchi.
Fate cuocere in forno preriscaldato a 220 gradi per 10 minuti.
Sbucciate lo scalogno, tritatelo fine e fatelo appassire in padella con il burro.
Unite i gamberi, mescolateli al soffritto, alzate la fiamma, aggiungete la panna e un cucchiaino di curry.
Proseguite la cottura a fiamma vivace e fate addensare bene la panna mescolando di tanto in tanto.
Aggiustate di sale, pepate e profumate il composto con le foglioline di coriandolo.
Sfornate le tartellette, eliminate i legumi e la carta e conservatele al caldo.
Lavate la mela, asciugatela, tagliatela a fettine e mescolatela velocemente ai gamberi.
Farcite le tartellette con il composto e servitele ancora tiepide.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pasta sfoglia già stesa
- 400g di code di gamberi
- 40 cl di panna fresca
- 1 scalogno
- 1 mela verde
- 1 rametto di coriandolo fresco
- 20g di burro
- curry
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Di Peperoni Al Curry
- Quiche Di Asparagi E Pancetta
- Spiedini Di Scampi E Limone
- Quiche Ai Porri (2)
- Tortine Di Pollo Alla Senape

Sformatini Di Bietole Selvatiche

Antipasto a base di bietole selvatiche

Ricetta

Lavare le bietole. Far appassire nell'olio lo scalogno finemente tritato; unirvi le bietole e farle brasare. Strizzarle e triturarle finemente. In una ciotola amalgamarvi tuorli, yogurth, sale, pepe.
Montare a neve gli albumi con poco sale e incorporarli al composto.
Versare in stampini unti d'olio e cuocere per 30 minuti a bagnomaria in forno a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di bietole selvatiche
- 2 scalogni
- 2 uova
- 2 cucchiai di yogurth
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale marino integrale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Al Tonno
- Focaccia Di Patate (4)
- Acciughe Al Finocchio
- Alici Al Finocchio
- Crema Di Carota Alle Spezie

Sformatini Di Cavolfiore

Antipasto a base di cavolfiore

Ricetta

Lessare in poca acqua salata le cimette del cavolfiore, quindi in una ciotola stemperarle con i rebbi di una forchetta; unire formaggio grattugiato, uovo, un pizzico di noce moscata, pepe. A parte utilizzando l'acqua di cottura del cavolfiore preparare la besciamella. Unirla al composto. Disporre in formine individuali e cuocere in forno a bagnomaria.

Ingredienti per 6 persone

- 1 cavolfiore di 1000 g
- 1 uovo
- 80g di formaggio grana
- besciamella vegetale (con acqua di cottura del cavolfiore e yogurth)
- sale marino
- 1 pizzico di noce moscata
- pepe nero

Ricette simili

- Crostata Di Cavolfiore
- Cromesqui Al Formaggio
- Crostatine Alla Verdura
- Fagottini Di Formaggio
- Torta Ai Broccoletti

Sformatini Di Ricotta

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Mescolare la ricotta setacciata con il grana, il prezzemolo tritato, 3 tuorli, sale, pepe e gli albumi montati a neve.
Versare il composto in 4 stampini da creme caramel imburrati e cosparsi di pangrattato.
Cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di ricotta
- 75g di formaggio grana grattugiato
- 1 ciuffo di prezzemolo
- burro
- 3 uova
- sale
- pepe
- pangrattato

Ricette simili

- Sformato Di Bieta E Formaggio
- Torta Salata Di Ricotta
- Crepes Agli Asparagi
- Margottini
- Bauletti Fritti

Sformato Ai Quattro Formaggi

Antipasto a base di formaggio taleggio

Ricetta

Tagliate a dadini il groviera e mettetelo a bagno nel latte.
Riducete a dadini tutti gli altri formaggi.
Scaldate la besciamella, mescolandola perché non attacchi e unitevi i formaggi tagliati.
Fate fondere il tutto al fuoco quindi unite i tuorli e amalgamateli bene.
Salate e pepate.
Montate a neve i due albumi e incorporateli delicatamente al composto.
Imburrate e rivestite di pangrattato uno stampo da savarin (a ciambella) di circa 22 centimetri di diametro. Riempitelo con il composto, cuocete a bagnomaria, nel forno a 200 gradi per 40 minuti (a metà cottura, coprite con un foglio di alluminio).
Trifolate i funghi, a pezzi, in olio aromatizzato con aglio e prezzemolo. Salateli e pepateli.
Servite lo sformato, tiepido, sistemando i funghi al centro. In alternativa alla besciamella pronta preparatela fresca con 500 g di latte, 40 g di burro e 40 g di farina.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di besciamella
- 200g di funghi champignon
- 2 uova
- 2 tuorli d'uovo
- 50g di formaggio taleggio
- 50g di formaggio gorgonzola
- 50g di formaggio crescenza
- 50g di formaggio groviera
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchiere di latte
- 1 noce di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crocchette Al Groviera
- Crostoni Al Formaggio
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi

Sformato Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio provolone piccante

Ricetta

Pelate le patate e tagliatele a metà. Lessatele in acqua e latte (in parti uguali) per 30 minuti, aggiungendo un pizzico di sale. Passatele allo schiacciapatate dopo averle scolate.
Unite 20 g di burro ammorbidito e il parmigiano grattugiato. Fatene un purè mescolando con un cucchiaio di legno.
Aggiungete l'uovo e salate.
Mettete metà del purè in una teglia imburrata e coprite con il prosciutto e con il provolone grattugiato, lasciandone da parte tre cucchiai.
Passate un ultimo strato di purè e livellate con una spatola.
Cuocete in forno già caldo a 180 gradi. Pochi minuti prima della fine cottura, spolverate lo sformato con il provolone rimasto in modo da farlo dorare.
Potete far gratinare la superficie anche sotto il grill.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di patate a pasta bianca
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano reggiano grattugiato
- 100g di prosciutto cotto tritato
- 100g di formaggio provolone piccante
- 1 uovo
- 30g di burro
- 25 cl di latte
- sale

Ricette simili

- Panzerotti Alla Meridionale
- Mezzelune Alla Romana
- Bastoncini Al Prosciutto
- Sgonfiotti Saporiti
- Tramezzini Millecolori

Sformato Alla Parmigiana

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Mescolate insieme gli ingredienti nell'ordine indicato.
Imburrate uno stampo antiaderente e cuocete in forno a 180 gradi per circa 30 minuti a bagno maria.
Servite con verdure e carni stufate.

Ingredienti per 6 persone

- 6 uova
- 250g di formaggio parmigiano grattugiato
- 250g di panna
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Crostata Agli Spinaci
- Crostata Agli Asparagi
- Crostata Piccante Al Formaggio
- Omelette Agli Asparagi
- Tegamini Di Uova E Formaggio (2)

Sformato Con Bietola E Provola

Antipasto a base di bietola

Ricetta

Rosolare dei dadini di lardo con la bietola tagliata a julienne e far stufare per qualche minuto.
Sbattere le uova con la panna, il sale ed il pepe, la provola a cubetti, la bietola e versare il composto in alcuni stampini imburrati sul cui fondo è stata posta una rondella di pancarré.
Cuocere in forno per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di bietola
- 3 uova
- sale
- pepe
- panna
- 50g di lardo di maiale
- 70g di formaggio provola affumicata
- 1 noce di burro
- 2 fette di pancarré

Ricette simili

- Rustica Al Formaggio
- Rotolo Di Mortadella Alla Bolognese
- Pitta Maniata
- Involtino Di Radicchio E Sarde
- Pizza Rustica Ai Formaggi

Sformato Del Priore

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Tritate carne e prosciutto. In un pentolino cuocete il burro con la farina, quando sono di un color nocciola unite a filo il latte, salate e pepate.
Incorporate mescolando il trito di carne e prosciutto, unite il formaggio.
Lasciate raffreddare, amalgamate uno alla volta i tuorli delle uova, mescolate bene.
Montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente.
Imburrate una pirofila, versatevi il composto e cuocete nel forno a 180 gradi e cuocete per venti minuti. La superfice dovrà essere di un bel colore marrone chiaro.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di carne di manzo (o carne di vitello lessato)
- 3 fette di prosciutto cotto
- per la salsa:
- 50g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 25 cl di latte
- 6 uova
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Paté Di Fegato D'oca
- Olive Ripiene
- Crostone All'uovo E Prosciutto
- Supplì (2)
- Torta Salata Di Ricotta

Sformato Di Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Pulire e bollire gli asparagi; scolarli. Far scolare bene il siero dal fior di latte.
Oliare una teglia rettangolare e disporre la metà delle fette di pane imburrate. Sopra disporvi la metà del fior di latte in fette sottili e sopra ancora tutti gli asparagi allineati.
Ricoprire con il fior di latte a fette rimasto e finire con un altro strato di fettine di pane imburrate. A parte battere le uova aggiungendo sale ed incorporarvi il latte.
Versare sugli ingredienti predisposti e far gratinare in forno a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di asparagi
- 300g di mozzarella fior di latte
- 2 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- 12 fettine di pane integrale
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- burro

Ricette simili

- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Crostini Al Tonno
- Torta Di Carciofi
- Stuzzichini Al Pepe Verde

Sformato Di Bieta E Formaggio

Antipasto a base di bieta

Ricetta

In una pentola imbiondire l'aglio in poco olio e toglierlo; unire la bieta, salare e far stufare senza aggiunta di acqua.
Passare la ricotta al setaccio; amalgamarvi 3 tuorli, il formaggio grattugiato, il pangrattato, la bieta fredda strizzata e triturata.
Montare a neve gli albumi con un po' di sale. Amalgamarli al resto in una teglia da forno unta con olio e infornare a 180 gradi per 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di bieta
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- 3 uova
- 300g di ricotta
- 100g di formaggio grana grattugiato
- 50g di pangrattato
- sale

Ricette simili

- Soufflé Ai Carciofi
- Sformatini Di Ricotta
- Sformato Di Bietole
- Delizia Di Patate E Spinaci
- Torta Di Carciofi

Sformato Di Bietole

Antipasto a base di bietole

Ricetta

Lessare le bietole col peperoncino in un dito d'acqua. Strizzarle bene e tritarle minutamente. Impastarle con il formaggio, il pangrattato, 2 tuorli, il sale.
Montare gli albumi a neve ed incorporarvi il composto.
Ungere con olio uno stampo antiaderente e cospargervi del pangrattato. Versarvi il composto e infornarlo a 180 gradi per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di bietole
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50g di pangrattato
- 2 uova
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- peperoncino

Ricette simili

- Torta Pasqualina
- Tortino Di Verdure
- Torta Pasqualina (2)
- Erbazzone Fritto
- Torta Pasqualina (5)

Sformato Di Carciofi E Patate

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Pulire i carciofi e parte del gambo e porli in acqua e limone.
Tagliare i carciofi e stufare a fuoco lento per 20 minuti in una casseruola insieme a tutti gli ingredienti sopra citati.
Tagliare le patate a fette spesse, ungere uno stampo e foderare il fondo con carta da forno.
Formare degli strati di carciofi alternati a patate completando lo stampo, pressare bene le verdure.
Cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti, lasciare intiepidire e sformare in un piatto di portata, condire con olio e guarnire con carciofi.

Ingredienti per 6 persone

- 9 carciofi
- 800g di patate lessate
- aglio
- prezzemolo
- vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Piccoli Budini Di Pomodoro
- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Crepes Con Ripieno Di Carciofi
- Stuzzichini In Agrodolce

Sformato Di Fontina

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Spalmare le fette di pane con un po' di burro e sistemarle, sovrapposte, sul fondo di una pirofila unta leggermente.
Coprire il pane con la fontina a fette.
Sbattere le uova con il latte, sale, pepe e un pizzico di noce moscata.
Versare il composto sopra il pane, lasciare ammorbidire per circa 15 minuti, quindi passare in forno caldo per 25 minuti circa a dorare.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio raffermo
- 250g di formaggio fontina
- 3 uova
- 30 cl di latte
- 50g di burro (o margarina)
- 1 pizzico di noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Canederli Di Formaggio
- Crostoni Di Bosco
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Crostata Alla Valdostana
- Roulade Al Mascarpone

Sformato Di Formaggio

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Far fondere il burro nell'acqua calda salata; quando bolle versare la farina, mescolare e lasciar cuocere a calore moderato per circa mezz'ora. Far intiepidire, incorporare le uova una alla volta e, sempre mescolando, unire il groviera a dadini.
Versare il composto in uno stampo col buco, infornare e lasciar cuocere per circa mezz'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 125g di burro
- 250g di formaggio groviera
- 4 uova
- 20 cl di acqua
- sale

Varianti

- Sformato Di Formaggio (2)
- Sformato Di Formaggio Groviera

Ricette simili

- Bignè Al Formaggio (2)
- Torta Di Asparagi (3)
- Soufflé Di Formaggio (2)
- Torta Ai Formaggi
- Panzerotti Alla Romana

Sformato Di Formaggio (2)

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Sciogliete in una casseruola il burro, aggiungete la farina e mescolando, versate il latte tutto in una volta.
Cuocete il composto per 10 minuti, sempre mescolando, insaporite con sale, pepe e noce moscata.
Unite il formaggio a pezzetti, rimettete sul fuoco e lasciate sciogliere il formaggio, incorporate i tuorli, uno alla volta; lasciate intiepidire, mettete gli albumi montati a neve.
Imburrate e cospargete di pangrattato uno stampo, versatevi il composto, livellatelo e cuocete nel forno caldo a 180 gradi per circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 70g di farina bianca
- 50 cl di latte
- 70g di burro
- 150g di formaggio groviera
- 4 uova
- noce moscata
- 30g di pinoli
- pangrattato
- aglio
- sale
- pepe

Varianti

- Sformato Di Formaggio
- Sformato Di Formaggio Groviera

Ricette simili

- Crocchette Al Groviera
- Crespelle Ai Calamaretti
- Torta Di Asparagi (3)
- Soufflé Di Formaggio (4)
- Torta Di Spinaci Al Salmone

Sformato Di Formaggio Groviera

Antipasto a base di formaggio groviera

Ricetta

Tagliare il groviera a striscioline finissime.
Fare la besciamella, quando è cotta unire il groviera.
Amalgamare bene l'impasto tenendolo un po' sul fuoco, regolare di sale e lasciar intiepidire.
Unire ora i tuorli insieme al composto.
Montare le chiare a neve molto sode e incorporarle delicatamente al composto. Versarlo in uno stampo abbondantemente imburrato e cosparso con un po' di pangrattato.
Cuocere in forno a calore moderato per 30 minuti, finché sarà coperto da una crostina dorata.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di formaggio groviera
- 3 uova
- besciamella
- pangrattato
- burro

Ricette simili

- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Crocchette Al Groviera
- Cake Al Prosciutto
- Margottini
- Sformato Di Formaggio (2)

Sformato Di Lenticchie

Antipasto a base di lenticchie

Ricetta

Cuocere le lenticchie, già ammollate, per 90 minuti in acqua salata con il sedano, la carota e 1 cipolla.
Tritare l'altra cipolla e dorarla in 30 g di burro.
Versare le lenticchie scolate in una terrina ed incorporarvi la cipolla soffritta, il pecorino, le uova, poco sale e il pepe.
Amalgamare a lungo.
Versare il composto in uno stampo rettangolare imburrato e cosparso di pangrattato, pareggiare la superficie e cuocere a 180 gradi per 30 minuti. Farlo raffreddare e sformarlo.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di lenticchie
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 2 cipolle
- 40g di burro
- 2 uova
- 200g di formaggio pecorino grattugiato
- pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cocottine Di Riso Alla Marinara
- Lenticchie In Conchiglia
- Crostini Con Crema Di Ceci
- Cestini Di Pomodoro
- Fonduta Ranieri

Sformato Di Pane In Cassetta Con Carciofi, Zucchine E Fontina

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Mettere in una casseruola il pane in cassetta con un po' di latte ed olio. Adagiarvi sopra uno strato di carciofi e zucchine precedentemente lessate, su cui spargere la fontina tagliata a dadini.
Infornare a 200 gradi per 5 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 carciofi
- 500g di zucchine
- 4 fette di pane in cassetta
- 150g di formaggio fontina
- 20 cl di latte
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Torta Pasqualina Ricca
- Pandorato
- Crostini Alla Crema Di Formaggio
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Tartine Di Tom E Gerry

Sformato Di Stracchino

Antipasto a base di stracchino

Ricetta

Prendete una teglia rettangolare o rotonda alta minimo 7,8 cm ed imburratela (meglio una pirofila da forno).
Bagnate in una fondina piena di latte, le fette di pancarré e disponetele sul fondo della teglia fino a ricoprirlo per intero; disponete un primo strato di prosciutto sopra il pancarré e sopra ancora uno strato di sottilette. Sopra le sottilette disponete un secondo strato di pancarré sempre precedentemente imbevuto nel latte.
Disponete un altro strato di prosciutto e sopra di esso le zucchine che devono essere prima trifolate: per far questo tagliatele a rondelle e gettatele in una padella nella quale versato un po' di olio (non tanto); fate cuocere le zucchine a fuoco medio fino a disfarle, e solo alla fine gettate su di esse un trito misto di prezzemolo e due spicchi di aglio; spegnete quindi immediatamente il fuoco e lasciatele riposare in modo che prendano un po' di sapore, mescolandole di tanto in tanto; ricordatevi di salarle (meglio verso la fine di modo che non facciano troppa acqua).
Tagliate a fette lo stracchino (abbastanza spesse) e disponetele in modo da ricoprire abbastanza tutto lo strato di zucchine (ricordate che poi si dovranno sciogliere in forno).
Sbattete due uova in una fondina e spargetele omogeneamente sopra tutto il piatto.
Immettete la pirofila in un forno già precedentemente portato a temperatura media e fate cuocere per 20-30 minuti.
Accendete il grill del forno e fate dorare lo stracchino.
Servite non troppo caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pacco di pancarré
- 350g di prosciutto cotto
- 15 di sottilette di formaggio
- 2 uova
- 350g di formaggio stracchino
- 10 zucchine
- olio d'oliva
- prezzemolo tritato
- 2 spicchi di aglio tritato
- sale

Ricette simili

- Tramezzini Millecolori
- Crostoni Al Formaggio
- Panzerotti Alla Meridionale
- Bocconcini Delicati
- Crostini Alla Romana

Sformato Di Zucca Al Limone

Antipasto a base di zucca

Ricetta

Tagliate la zucca a fettine, lessatela al dente in acqua salata, scolatela e passatela dal passaverdure. Mettetela in una salvietta ben pulita e strizzatela per togliere il liquido in eccesso.
Scaldate il burro in un tegame e fatevi rosolare gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati. Quando l'aglio è imbiondito, scartatelo e mettetevi la zucca. Fatela insaporire per una decina di minuti mescolandola spesso. Ritiratela dal fuoco e, una volta intiepidita, incorporatevi le uova intere, la metà del formaggio, la ricotta, una grattatina di noce moscata, un pizzico di cannella e uno di chiodi di garofano.
Mescolate e, se l'impasto risultasse troppo duro, ammorbiditelo con qualche cucchiaio di latte.
Sistemate il composto in una pirofila imburrata e infarinata, distribuite sulla superficie il resto del formaggio e cuocete per 30 minuti nel forno a 220 gradi.
Servite il piatto con abbondante scorza di limone, grattugiandola sopra al momento.

Ingredienti per 4 persone

- 1 zucca
- sale
- burro
- alcuni spicchi di aglio
- alcune di uova
- formaggio
- ricotta
- 1 grattatina di noce moscata
- 1 pizzico di cannella
- 1 pizzico di chiodi di garofano
- alcuni cucchiai di latte
- abbondate di scorza di limone

Varianti

- Sformato Di Zucca Al Limone (2)

Ricette simili

- Delizia Di Patate E Spinaci
- Crepes Agli Asparagi
- Roulade Al Mascarpone
- Crepes Agli Asparagi (3)
- Torta Di Spinaci E Formaggio

Sformato Di Zucca Al Limone (2)

Antipasto a base di zucca

Ricetta

Tagliate la zucca a fettine, lessatela al dente in acqua salata, scolatela e passatela dal passaverdure. Mettetela in una salvietta ben pulita e strizzatela per togliere il liquido in eccesso.
Scaldate il burro in un tegame e fatevi rosolare gli spicchi d'aglio leggermente schiacciati. Quando l'aglio è imbiondito, scartatelo e mettetevi la zucca. Fatela insaporire per circa 10 minuti mescolandola spesso. Ritiratela dal fuoco e, una volta intiepidita, incorporatevi le uova intere, la metà del formaggio, la ricotta, una grattatina di noce moscata, un pizzico di cannella e uno di chiodi di garofano.
Mescolate e, se l'impasto risultasse troppo duro, ammorbiditelo con qualche cucchiaio di latte.
Sistemate il composto in una pirofila imburrata e infarinata, distribuite sulla superficie il resto del formaggio e cuocete per 30 minuti nel forno a 220 gradi.
Servite il piatto con abbondante scorza di limone, grattugiandola sopra al momento.

Ingredienti per 8 persone

- 1500g di zucca
- 300g di ricotta di pecora
- 200g di formaggio grana grattugiato (o formaggio parmigiano grattugiato)
- 120g di burro
- 2 limoni
- 2 spicchi di aglio
- 1 grattatina di noce moscata
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
- sale

Varianti

- Sformato Di Zucca Al Limone

Ricette simili

- Delizia Di Patate E Spinaci
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Fonduta Ranieri
- Crepes Agli Asparagi
- Crostata Di Zucca

Sfornato Di Pane E Mozzarella

Antipasto a base di formaggio scamorza

Ricetta

Ungere d'olio una pirofila e disporre sul fondo il pane a fette. Sopra il pane mettere la scamorza a fettine, le acciughe sminuzzate, i pomodorini a metà e le foglie di basilico.
Versare sul tutto le uova sbattute con sale e pepe.
Infornare a 220 gradi nel forno già caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di formaggio scamorza
- 500g di pane casereccio cotto a legna
- 3 uova
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- 3 acciughe
- 6 pomodorini ciliegia
- basilico

Ricette simili

- Crostini Al Tonno
- Bruschette Con La Rucola
- Crostini Con La Bottarga (3)
- Bruschetta Al Pomodoro E Basilico
- Crostini Saporiti (2)

Sgonfietti All'acciuga

Antipasto a base di filetti d'acciughe

Ricetta

Assottigliate leggermente la Base per pizza con il matterello poi ritagliatela In tanti quadrati di circa 8 cm di lato, appoggiate al centro di ognuno un pezzetto dl filetto d'acciughe poi piegate a metà i quadrati in modo da ottenere dei triangolini che sigillerete bene con le dita.
Friggete gli sgonfietti pochi per volta in abbondante olio ben caldo quindi scolateli e deponeteli su della carta assorbente da cucina in modo che perdano l'unto eccessivo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di base per pizza buitoni fresco
- 8 filetti d'acciughe sott'olio
- abbondante di olio di semi di arachidi

Ricette simili

- Acciugata Estiva
- Acciugata Estiva (4)
- Burro Di Arachidi Personalizzato
- Rollini Di Peperone Mareblu
- Mousse D'aringa Affumicata

Sgonfiotti Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio parmigiano grattugiato

Ricetta

Srotolate la pasta su un piano di lavoro infarinato e stendetela. Appiattitela leggermente con il mattarello dopo averlo cosparso con poca farina.
Mescolate in una ciotolina la ricotta e il parmigiano con un pizzico di sale.
Ritagliate una quarantina di dischetti di pasta di circa 5 cm.
Distribuite mezzo cucchiaio di formaggio al centro di 20 dischetti e ricopriteli con gli altri.
Premete bene tutt'intorno al ripieno con le dita e, se necessario, pareggiate i bordi sempre usando il tagliabiscotti.
Allineate i dischetti di pasta in una teglia che avrete ricoperto con carta da forno.
Spennellate la superficie con l'olio d'oliva, poi salate leggermente.
Mettete i dischi di pasta nel forno che avreste già scaldato a 200 gradi per circa 15 minuti. Oppure fino a quando gli sgonfiotti saranno diventati di un bel colore dorato.

Ingredienti per 4 persone

- 60g di ricotta
- 60g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 rotolo di pasta fresca per pizza
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Bastoncini Al Prosciutto
- Pizzette Alla Ricotta
- Pizzette Pazze
- Quiche Di Asparagi E Pancetta
- Torta Pasqualina (5)

Sgonfiotti Di Pomodori

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Lavate e asciugate i pomodorini. Con un coltellino affilato praticate un'apertura in corrispondenza del picciolo, eliminate i semi e, dopo averli spolverizzati di sale, capovolgeteli perché perdano un po' della loro acqua di vegetazione. Nel frattempo raccogliete in una ciotola la mozzarella tagliata a cubetti, otto foglie di basilico lavate e spezzettate, i filetti d'acciughe a pezzetti.
Mescolate e riempite con questo impasto i pomodorini.
Preparate la pastella per bignè, immergetevi via via i pomodorini e friggeteli in abbondante olio caldo. Asciugateli su carta da cucina e serviteli caldi

Ingredienti per 4 persone

- 20 di pomodorini ciliegia
- 1 mozzarella
- 2 filetti d'acciughe sott'olio
- pastella
- 8 foglie di basilico
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Crostoni Alla Mozzarella (2)
- Bruschetta Con Fiori Di Zucca, Mozzarella E Alici
- Mozzarella In Carrozza All'acciuga
- Mozzarella In Carrozza (6)
- Pane Farcito

Sgonfiotti Di Spinaci E Fontina

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Stendere la pasta allo spessore di 1/2 cm e, con un tagliapasta, ricavare dalla sfoglia tanti dischi.
Insaporire in 20 g parmigiano e unire la fontina a dadini.
Distribuire il composto sui dischi, ripiegarli dando loro la forma di mezzaluna. Spennellarli con il tuorlo e cuocerli in forno per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta sfoglia
- 30g di burro
- 400g di spinaci lessati e tritati
- 120g di formaggio fontina
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- pepe

Ricette simili

- Sfiziosi Agli Gnocchi
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Torta Pasqualina Ricca
- Torta Salata Agli Spinaci
- Sfoglia Al Formaggio

Sgonfiotti Fritti (1)

Antipasto a base di pasta sfoglia

Ricetta

Stendete la pasta non troppo alta, ma neppure troppo sottile, tagliatela a dischi con la rotella o anche premendo sulla pasta un bicchiere da acqua e disponete poi su ogni disco un mucchietto di ripieno.
Premete bene i bordi dopo aver ripiegato il disco e gettateli in olio bollente, ritirandoli quando sono dorati e servendoli in un piatto coperto da un tovagliolo, guarniti con prezzemolo fritto dopo averlo immerso in acqua fredda e appena scrollato.

Ingredienti per 4 persone

- pasta sfoglia
- olio d'oliva
- formaggio
- per il ripieno:
- carne avanzata

Varianti

- Sgonfiotti Fritti (2)
- Sgonfiotti Fritti (3)

Ricette simili

- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Caramelle Rustiche
- Spiedini Di Polenta
- Empanadas Criollas

Sgonfiotti Fritti (2)

Antipasto a base di pasta sfoglia

Ricetta

Stendete la pasta non troppo alta, ma neppure troppo sottile, tagliatela a dischi con la rotella o anche premendo sulla pasta un bicchiere da acqua e disponete poi su ogni disco un mucchietto di ripieno.
Premete bene i bordi dopo aver ripiegato il disco e gettateli in olio bollente, ritirandoli quando sono dorati e servendoli in un piatto coperto da un tovagliolo, guarniti con prezzemolo fritto dopo averlo immerso in acqua fredda e appena scrollato.

Ingredienti per 4 persone

- pasta sfoglia
- olio d'oliva
- formaggio
- per il ripieno:
- verdure e ricotta legate con uovo

Varianti

- Sgonfiotti Fritti (1)
- Sgonfiotti Fritti (3)

Ricette simili

- Cornetti Farciti (2)
- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Sfogliata Di Ricotta
- Schlutzer Tirolesi

Sgonfiotti Fritti (3)

Antipasto a base di pasta sfoglia

Ricetta

Stendete la pasta non troppo alta, ma neppure troppo sottile, tagliatela a dischi con la rotella o anche premendo sulla pasta un bicchiere da acqua e disponete poi su ogni disco un mucchietto di ripieno.
Premete bene i bordi dopo aver ripiegato il disco e gettateli in olio bollente, ritirandoli quando sono dorati e servendoli in un piatto coperto da un tovagliolo, guarniti con prezzemolo fritto dopo averlo immerso in acqua fredda e appena scrollato.

Ingredienti per 4 persone

- pasta sfoglia
- olio d'oliva
- formaggio
- per il ripieno:
- pesce condito con besciamella densa

Varianti

- Sgonfiotti Fritti (1)
- Sgonfiotti Fritti (2)

Ricette simili

- Fiammiferi Al Formaggio
- Soufflé Di Formaggio
- Pizza Di Melanzane
- Crocchette Al Formaggio
- Involtini Di Prosciutto (7)

Sgonfiotti Saporiti

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Stendete la pasta da pane allo spessore di mezzo cm. e tagliatela a quadrati di circa 10 cm. di lato.
Mescolate la ricotta con il provolone, il salame sbriciolato, il prezzemolo e l'uovo.
Aggiungete sale e pepe, amalgamate il tutto e poi mettete il composto a cucchiaiate sui quadrati di pasta.
Inumidite il bordo della pasta con un poco di acqua e richiudeteli a triangolo premendo bene per farli aderire.
Friggete gli sgonfiotti nell'olio bollente e serviteli caldi, dopo averli fatti asciugare per qualche minuto sulla carta da cucina.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pasta di pane
- 100g di ricotta
- 100g di formaggio provolone piccante grattugiato
- 3 fettine di salame
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 uovo
- olio per friggere
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sformato Al Formaggio
- Calzone
- Casatiello
- Bruschetta Con Ricotta E Salame
- Bruschette Alla Calabrese

Smoerrebroed

Antipasto a base di burro

Ricetta

Spalmare abbondantemente di burro sottili fette di pane bianco di farina e di pane nero di segale e poi guarnire a piacere con ingredienti tipici danesi: anguilla o fettine di salmone affumicati, formaggio tipico scelto preferibilmente nella varietà piccante, uova sode, striscioline sottili di cipolla, frittata. Un'idea molto nordica consiste nell'accostare il dolce al salato e al piccante arricchendo qualche tartina con cucchiaiate di marmellata di mirtilli o di frutti di bosco.

Ingredienti per 4 persone

- burro
- pane bianco in fette sottili
- pane nero di segale in fette sottili
- salmone affumicato in fettine
- formaggio piccante
- uova sode
- cipolla in striscioline sottili
- frittata
- marmellata di mirtilli

Ricette simili

- Sandwiches
- Panzanella (2)
- Mousse Di Trota Al Tartufo
- Antipasto Di Storione E Salmone
- Storione E Salmone A Listarelle

Soffiato Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio

Ricetta

Preparare una besciamella piuttosto densa con gli ingredienti indicati.
Aggiungere alla besciamella calda il formaggio, poi unire i tuorli e gli albumi a neve fermissima.
Regolare di sale e pepe.
Versare il composto nello stampo unto di burro. Porre lo stampo, a metà altezza, nel forno preriscaldato a 175 gradi a cuocere per 20 minuti, senza aprire per i primi 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 200g di formaggio grattugiato
- sale
- pepe
- per la besciamella:
- 50g di farina
- 50g di burro
- 50 cl di latte
- 1/2 cucchiaino di sale

Ricette simili

- Crocchette Ai Formaggi
- Torta Rustica Zia Maria
- Gratin Di Uova E Gamberetti
- Cake Al Prosciutto
- Crespelle Ai Calamaretti

Soffiato Di Semola

Antipasto a base di semola

Ricetta

Fuori dal fuoco versare 80 g di semola in 50 cl di latte bollente salato, rimescolando rapidamente con un cucchiaio di legno. Far sobbollire per 10 minuti rimescolando ogni tanto. Poi unire 150 g di emmenthal grattugiato o a pezzetti, una noce di burro, 3 tuorli, sale, pepe, noce moscata, scorza di limone grattugiata. Quando l'impasto è intiepidito, unire 3 albumi montati a neve soda.
Versare il composto in uno stampo da soufflé unto d'olio e cosparso di pangrattato.
Infornare a calore medio per 30 minuti circa, finché il soffiato è ben salito e dorato in superficie.
Servire subito senza sformare.

Ingredienti per 4 persone

- 80g di semola
- 50 cl di latte
- sale
- 150g di formaggio emmenthal
- 1 noce di burro
- 3 tuorli d'uovo
- pepe
- noce moscata
- scorza di limone grattugiata
- 3 albumi d'uovo
- olio d'oliva
- pangrattato

Ricette simili

- Crocchette Al Formaggio
- Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto
- Crostoni All'emmenthal
- Crocchette Di Gamberi
- Crocchette Al Groviera

Soncino E Storione

Antipasto a base di storione

Ricetta

In una terrina versate un bicchiere d'olio, aggiungete quattro cucchiai di aceto, sei grani di pepe verde, erba cipollina tagliuzzata, due pizzichi di sale.
Mescolate bene.
Adagiate in questa marinata le fettine di storione e lasciatevele almeno sei ore. Al momento di servire, disponete sul fondo del piatto da portata il soncino lavato, asciugato e condito con poco olio, aceto e sale. Sopra disponetevi le fettine di storione marinato ben sgocciolate.
Servite con pane caldo tostato

Ingredienti per 4 persone

- 250g di fettine di storione
- 2 mazzetti di insalata soncino
- erba cipollina
- aceto di mele
- olio d'oliva
- sale
- 6 grani di pepe verde

Ricette simili

- Storione E Salmone A Listarelle
- Storione Affumicato In Salsa
- Antipasto Di Storione E Salmone
- Coppetta Di Storione
- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa

Soppressata Di Piovra All'aceto Balsamico

Antipasto a base di piovra

Ricetta

Mettete la piovra a bollire in abbondante acqua con 2 cucchiai di aceto di vino e le foglie di alloro per circa due ore a fuoco moderato.
Togliere la piovra dal brodo e pulirne i becchi. Su di un tavolo stendere della pellicola e disporre la piovra ancora calda, avvolgerla più volte nella carta dandogli la forma di un salame schiacciando l'insaccato affinché la gelatina contenuta nella carne si distribuisca uniformemente.
Mettete in frigorifero per alcune ore.
Stemperare olio, aceto balsamico, pepe, il succo di limone e la senape in una bacinella e con una frusta miscelare il prodotto fino a quando la senape sarà ben sciolta.
Tagliare a fette sottili, condirlo con la salsa ottenuta ed infine aggiungere l'erba cipollina finemente tritata.

Ingredienti per 8 persone

- 2000g di piovra
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 bicchiere di aceto balsamico tradizionale
- 1/2 di limone (succo)
- 1 cucchiaio di senape
- 1 ciuffo di erba cipollina
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 3 foglie di alloro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Zucchine Marinate (2)
- Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga
- Insalata Tiepida Di Polipo
- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa
- Lattuga Romana Con Astice

Sorpresa Di Salmone Con Uovo

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Rivestire uno stampino con le fettine di salmone, porre sul fondo il disco di pane e ricoprire leggermente con pochi spinaci.
Unire l'uovo crudo all'impasto nello stampino e coprire con le fettine di mozzarella.
Gratinare al forno per circa 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- salmone
- pane
- pochi di spinaci
- uova
- alcune fettine di formaggio mozzarella

Ricette simili

- Terrina Di Salmone
- Smoerrebroed
- Crocchette Al Salmone
- Antipasto Di Caviale (3)
- Icre Nigre (2)

Sottaceti All'inglese (2)

Antipasto a base di cipolline

Ricetta

Nel tempo di preparazione, vanno considerate 24 ore necessarie alla salamoia.
Lavate i pomodori, tagliateli in quarti e tagliateli a fette.
Rompete il cavolfiore in tante piccole cime dopo averlo fatto sodo.
Lavate i cetriolini, tagliateli a forma di croce e ritagliate ogni parte a pezzetti. Pungeteli con un ago.
Sbucciate le cipolle.
Tagliate il cavolo a strisce.
Disponete le verdure a strati in una grande terrina con il sale.
Coprite e lasciate così per ventiquattro ore. Dopo ventiquattro ore di salamoia sciacquate le verdure, poi sgocciolatele.
Preparate l'aceto: versatelo in un tegame, aggiungetevi il dolcificante, lo zenzero macinato, la senape e la curcuma.
Pelate l'aglio e pestatelo.
Mettete i semi di senape, i grani di pepe e l'aglio in un sacchetto di mussola. Aggiungetelo nel tegame.
Portate l'aceto a ebollizione mescolando. A questo punto aggiungete le verdure nel tegame e fatele cuocere dolcemente per venti minuti, fino a quando sono tenere, ma sempre croccanti.
Sbollentate i vasi e capovolgeteli su un telo. Quando le verdure sono cotte, togliete il sacchetto di spezie e sistemate il contenuto caldo del tegame nei vasi.
Coprite ed etichettate. Vino consigliato: Tocai di San Martino della Battaglia.

Ingredienti per 10 persone

- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di grani di pepe nero
- 1 cucchiaio di semi di senape
- 1 cucchiaio di curcuma
- 2 cucchiai di senape
- 1 cucchiaio di zenzero
- 2 cucchiai di dolcificante
- 100 cl di aceto di vino
- 400g di sale
- 250g di cavolo bianco
- 500g di cipolline
- 2 cetrioli piccoli
- 1 cavolfiore piccolo
- 1500g di pomodori

Ricette simili

- Stuzzichini In Agrodolce
- Insalata Anelli Di Salmone
- Giardiniera Sott'aceto (2)
- Champignon Alla Greca
- Zucchine Marinate (2)

Soufflé Ai Carciofi

Antipasto a base di cuori di carciofi

Ricetta

Sciacquate e lessate le patate senza pelarle.
Mondate i porri della parte verde, tritateli finemente e lasciateli appassire in un tegame con poca acqua e poco sale, fino a ridurli a una crema.
Lessate per una decina di minuti anche i cuori di carciofi poi scolateli, frullateli e unite il purè ottenuto alla crema di porri.
Aggiungete lo yogurth, il mezzo dado e lasciate asciugare il purè a fuoco basso per qualche minuto.
Togliete dal fuoco e unite la ricotta, il grana grattugiato, le patate pelate e passate, una grattata di noce moscata, i tuorli, uno alla volta, mescolando bene.
Montate a neve ben ferma gli albumi e incorporateli delicatamente al composto.
Ungete con poco olio d'oliva uno stampo a bordi alti e versatevi il composto.
Infornate a 200 gradi per circa 40 minuti, fino a quando il soufflé sarà ben gonfio e con la superficie dorata.
Togliete dal forno e servite immediatamente.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di patate a pasta bianca
- 300g di cuori di carciofi
- 500g di porri
- 200g di ricotta
- 3 uova intere
- 100g di formaggio grana padano grattugiato
- 1 vasetto di yogurth magro
- 1/2 di dado
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- noce moscata
- sale

Ricette simili

- Polpette Di Ricotta Con Pomodoro
- Bocconcini Delicati
- Torta Di Carciofi
- Delizia Di Patate E Spinaci
- Arancini Di Granturco

Soufflé Al Parmigiano

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Sciogliete a fuoco basso il burro, scioglietevi la farina e aggiungete la panna precedentemente miscelata al succo di limone.
Amalgamate e togliete dal fuoco, lasciate raffreddare.
Sbattete i tuorli delle uova col parmigiano e aggiungeteli alla besciamella.
Salate, pepate e spolverate con un po' di noce moscata. A parte, sbattete gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale. Incorporateli al preparato con cura, per non farli smontare.
Versate in uno stampo leggermente unto e cuocete in forno già caldo a 170 gradi per 40 minuti. Importante: non aprite mai lo sportello del forno, la variazione di temperatura farebbe abbassare il soufflé.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 120g di formaggio parmigiano grattugiato
- 20 cl di panna da cucina
- 1 limone (succo)
- 200g di farina
- 40g di burro
- sale
- pepe
- noce moscata

Varianti

- Soufflé Al Parmigiano (2)

Ricette simili

- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Roulade Al Mascarpone
- Crostata Ortolana
- Crostata Agli Spinaci
- Torta Con Fiori Di Zucchine

Soufflé Al Parmigiano (2)

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Stemperare la fecola nella panna e metterla sul fuoco.
Unire il burro, un po' di sale, di pepe e di noce moscata. Far dare un bollore e ritirare dal fuoco.
Incorporare 5 tuorli e 2 uova intere, il parmigiano e le 5 chiare montate a neve.
Mettere il composto in una pirofila imburrata e infornare per 20 minuti circa (deve gonfiarsi il doppio) e servire subito caldissimo.

Ingredienti per 6 persone

- 7 uova
- 1 tazza di panna liquida
- 150g di formaggio parmigiano grattugiato
- 30g di burro
- 20g di fecola
- noce moscata
- sale

Varianti

- Soufflé Al Parmigiano

Ricette simili

- Soufflé Di Grana
- Crepes Agli Asparagi
- Crostata Agli Spinaci
- Crostata Agli Asparagi
- Uova Sode Parmensi

Soufflé Di Formaggio

Antipasto a base di formaggio

Ricetta

Mescolate 1 tazza di besciamella densa con 3 tuorli, 125 g di formaggio grattugiato e una presa di pepe.
Sbattete gli albumi a neve e incorporate la massa.
Versate il tutto nella pentola complementare e fate cuocere al vapore per 40-50 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tazza di besciamella densa
- 3 tuorli d'uovo
- 125g di formaggio grattugiato
- 1 presa di pepe

Varianti

- Soufflé Di Formaggio (2)
- Soufflé Di Formaggio (4)

Ricette simili

- Crocchette Al Formaggio
- Fiammiferi Al Formaggio
- Involtini Di Prosciutto (7)
- Prosciutto In Crosta
- Crostini Al Formaggio Parmigiano Reggiano

Soufflé Di Formaggio (2)

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Preparare una salsa besciamella molto densa con burro, farina, latte e un pizzico di sale.
Unire poi il formaggio e i 3 tuorli di uovo, amalgamare e aggiungere gli albumi montati a neve.
Versare tutto in uno stampo imburrato e cuocere a temperatura moderata per 1/2 ora. Non aprire il forno durante la cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova
- 75g di formaggio groviera
- 40g di burro
- 40g di farina
- 40 cl di latte
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Soufflé Di Formaggio
- Soufflé Di Formaggio (4)

Ricette simili

- Torta Ai Formaggi
- Crostone All'uovo E Prosciutto
- Cake Al Prosciutto
- Sformato Di Formaggio (2)
- Torta Di Asparagi (3)

Soufflé Di Formaggio (4)

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Far fondere il burro in una pentola piuttosto grande; aggiungere la farina, mescolare e far cuocere per qualche minuto.
Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere il latte, tutto in una volta.
Mescolare bene e rimettere sul fuoco.
Fate bollire, mescolando continuamente. Fuori dal fuoco, aggiungere sale, pepe, noce moscata, il formaggio grattugiato e i tuorli. Separatamente, montare a neve ben ferma gli albumi e unirli al composto una cucchiaiata per volta, mescolando con movimenti dall'alto al basso.
Versare il composto in una teglia da forno imburrata e infarinata e cuocere a calore moderato (180 gradi) finché la superficie sia ben dorata.
Servire immediatamente.

Ingredienti per 6 persone

- 150g di burro
- 1 1/4 tazza di farina bianca
- 3 tazze di latte
- 4 uova (dividere i bianchi dai rossi)
- 80g di formaggio parmigiano grattugiato
- noce moscata
- sale
- pepe

Varianti

- Soufflé Di Formaggio
- Soufflé Di Formaggio (2)

Ricette simili

- Crepes Alle Erbe
- Roulade Al Mascarpone
- Crespelle Ai Calamaretti
- Sformato Di Formaggio (2)
- Soufflé Di Parmigiano

Soufflé Di Grana

Antipasto a base di formaggio grana

Ricetta

Stemperare la fecola con la panna, metterla sul fuoco, unire il burro, il sale, il pepe, la noce moscata, portare a bollore, levare dal fuoco e incorporare 5 tuorli e 2 uova intere, il grana e le 5 chiare montate a neve.
Versare il composto in una pirofila imburrata, infornare per 20 minuti circa e servire immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 7 uova
- 1 tazza di panna liquida
- 150g di formaggio grana grattugiato
- 30g di burro
- 20g di fecola
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Soufflé Al Parmigiano (2)
- Crepes Agli Asparagi
- Uova Sode Parmensi
- Crocchette Al Formaggio (2)
- Cornetti Farciti

Soufflé Di Mozzarella

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Fare una besciamella con 25 g di burro, la farina, la panna, il sale e il pepe. Lasciarla intiepidire, unire un tuorlo, la mozzarella tagliata a dadini, il parmigiano e gli albumi montati a neve.
Versare il composto in una pirofila imburrata, far cuocere in forno a calore elevato per circa 20 minuti e servire subito ben gonfio.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di mozzarella
- 50g di burro
- 25g di farina
- 80g di formaggio parmigiano grattugiato
- 20 cl di panna liquida
- 4 uova
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostata Al Formaggio E Carciofi
- Sfoglia Al Formaggio
- Soufflé Al Parmigiano (2)
- Panzerotti
- Tegamini Di Uova E Formaggio (3)

Soufflé Di Parmigiano

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Preparare una besciamella mescolando sul fuoco il burro fuso con la farina, diluire con latte caldo e cuocere per 10 minuti.
Unire il parmigiano grattugiato, sale, pepe, noce moscata, tuorli e albumi a neve ferma.
Versare il composto in uno stampo rivestito con foglie di radicchio prima scottate in padella con acqua e olio e cuocere in forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 30g di burro
- 30g di farina
- 30 cl di latte
- 100g di formaggio parmigiano
- sale
- pepe
- noce moscata
- 3 uova
- radicchio
- 3 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Crepes Alle Erbe
- Roulade Al Mascarpone
- Soufflé Di Formaggio (4)
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Soufflé Al Parmigiano

Soufflé Mignon Di Granchi

Antipasto a base di granchio

Ricetta

Fate la besciamella con circa 30 g di farina, quando è pronta unite la polpa dei granchi sminuzzata, regolate sale e pepe; aggiungete al composto i tuorli e quando sono ben amalgamate le chiare montate a neve.
Riempite solo a due terzi delle cocottine di pirofila imburrate.
Mettete nel forno caldo, per circa mezz'ora.
Servite immediatamente

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di polpa di granchio
- poca di besciamella
- 4 uova
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crocchette Di Granchio
- Mousse Di Granchio
- Barchette Di Polpa Di Granchio
- Polpa Di Granchio Alla Senape
- Uova Alla Polpa Di Granchio

Spiedini Ai Peperoni

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Macinate la carne con le fette di pane strizzate, le erbe tritate, il formaggio, sale e noce moscata.
Mescolate con l'uovo e tenute in frigorifero.
Mondate i peperoni, bruciacchiateli sulla fiamma e tagliateli a pezzetti regolari.
Ricavate delle polpette non troppo grosse. Infilatele su lunghi spiedini di legno, alternandole con pezzetti di peperone.
Cuocete gli spiedini in tegame con l'olio, spruzzandoli ogni tanto di vino bianco. Serviteli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di arrosto avanzato
- 1/2 di peperone giallo
- 1/2 di peperone rosso
- 3 fette di pancarré bagnato nel latte
- 80g di formaggio grattugiato
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- prezzemolo
- menta
- noce moscata
- olio d'oliva

Ricette simili

- Quiche Di Coniglio E Verdure
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Spiedini Di Scamorza E Verdure
- Filetti Di Sogliola Con Peperoni
- Antipasto Milleluci

Spiedini Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio scamorza affumicata

Ricetta

Disponete i dadini di scamorza affumicata in una ciotola capiente, conditeli con sale, pepe, olio d'oliva extra-vergine e lasciateli insaporire per circa 10 minuti.
Tagliate le fette di pane a dadini, grossi quanto quelli della scamorza affumicata, e fateli abbrustolire in forno caldo per circa 5 minuti a 250 gradi. Successivamente, infilzate negli spiedini i dadini di pane e di formaggio, alternandoli, metteteli in una pirofila e fateli cuocere in forno molto caldo per circa 10 minuti. Nel frattempo, in una padella antiaderente, lasciate rosolare in olio caldo i filetti d'acciughe sott'olio, schiacciandoli con una forchetta fino a quando non saranno sciolti. Per finire, servite gli spiedini molto caldi, conditi con la salsina d'acciuga.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di formaggio scamorza affumicata a dadini
- 8 fette di pane
- 6 filetti d'acciughe sott'olio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Melanzane Grigliate
- Spiedini Di Scamorza
- Bruschetta Con Scamorza
- Quiche Lorraine (3)
- Mousse D'aringa Affumicata

Spiedini Al Kiwi

Antipasto a base di kiwi

Ricetta

Lavate le fragole e tagliatele a metà in senso verticale.
Sbucciate i kiwi, tagliateli a fette e riducete queste ultime in tanti triangolini.
Tagliate a fettine le banane. Con la frutta così preparata, formate dodici spiedini. Posateli su un piatto e spruzzateli con un velo di zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 6 fragole
- 3 kiwi
- 2 banane
- zucchero

Ricette simili

- Spiedini Alla Frutta
- Tartine Al Kiwi
- Frittelle Di Riso Alla Pavese
- Frittelle Alla Cannella
- Spiedini Di Prosciutto E Kiwi

Spiedini All'ananas

Antipasto a base di ananas

Ricetta

Sbollentate per alcuni minuti peperone e cipolle. Lasciateli raffreddare.
Tagliate tutti gli ingredienti a cubetti di circa due centimetri e infilateli sugli spiedini alternando peperone, cipolla, basilico, prosciutto, ananas e fontina. Alla fine infarinateli leggermente e scuotete l'eccedenza. In una terrina sbattete l'uovo insaporito con sale e pepe, passatevi gli spiedini, sgocciolateli e poi rigirateli velocemente nel pangrattato. Friggeteli in olio caldo, asciugateli su carta da cucina e servite a tavola adagiati su un letto di crescione. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Müller-Thurgau DOC, Aquileia Traminer DOC, Frascati 'Novello' DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio fontina
- 200g di peperoni rossi
- 200g di prosciutto crudo (fette da 200 g)
- 200g di ananas fresco
- 4 cipolle
- 1 uovo
- crescione
- pangrattato
- basilico
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Spiedini All'ananas (2)

Ricette simili

- Torta Rustica Arcobaleno
- Cocktail Di Asparagi (2)
- Crocchette Saporite (3)
- Antipasto D'ananas
- Spiedini Semplici Di Verdure

Spiedini All'ananas (2)

Antipasto a base di ananas

Ricetta

Tagliare il formaggio a cubetti e le fette di ananas in piccoli pezzi.
Infilare in ogni stuzzicadenti prima un'oliva, poi l'ananas e infine il cubetto di emmenthal. Ottimi come aperitivo.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio emmenthal svizzero
- 1 scatola di ananas a fette
- 1 confezione di olive verdi snocciolate

Varianti

- Spiedini All'ananas

Ricette simili

- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Spiedini Bavaresi
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Cannoli Gustosi
- Spiedini Stuzzichino

Spiedini Alla Brace

Antipasto a base di salsicce

Ricetta

Tagliare a pezzettoni tutta la carne, avendo avuto cura di lasciarla nel congelatore per circa 1 ora. Tranne la salsiccia, mettere tutti gli altri pezzi in un recipiente con sale e limone, lasciandoli macerare per 1/2 ora circa. A questo punto dopo aver tagliato a pezzettoni, e salato il peperone (alla stessa grandezza della carne), si possono cominciare ad infilare i pezzi di carne differenti sugli spiedini, intervallandoli di tanto in tanto con i peperoni. Mentre la brace comincerà a prendere la giusta consistenza, preparare una salsetta con olio e limone e salvia.
Mettere sulla brace gli spiedini, e mentre cuociono, cospargerli con la salsetta, usando un rametto di rosmarino.
Cuocere fino a quando la carne non diventa dorata.
Servire caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 di petto di pollo
- 4 salsicce
- 1/2 di petto di tacchino
- 1 fetta di arrosto
- 1 peperone giallo
- rosmarino
- salvia
- sale
- 1 limone
- 1 tazzina di olio d'oliva

Ricette simili

- Insalata Di Gamberetti E Asparagi
- Avocados Rellenos
- Avocado Ripieni (3)
- Tramezzini Di Pollo
- Spiedini Ai Peperoni

Spiedini Alla Francese

Antipasto a base di salsicce

Ricetta

Tagliate a dadini la carne e la salsiccia, lavate ed asciugate i funghi ed i pomodori.
Alternate sugli spiedini due pezzi di carne, due di salsiccia, due funghi, due pomodori, due cipolline, quindi tritate l'aglio mescolatelo all'olio aggiungendovi del sale, quindi solo come Rembrandt sapeva fare pennellate gli spiedini e cuoceteli su una griglia o dove potete. Per un risultato perfetto vi consigliamo di girarli spesso e di ungerli abbondantemente alla faccia del colesterolo.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di filetto di manzo
- 400g di salsicce
- 12 teste di funghi
- 12 di pomodori piccoli (delle canarie)
- 12 di cipolle
- 1 spicchio di aglio
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crostini Con Funghi In Guazzetto
- Minestra Di Pomodori Fredda
- Antipasto Prataiolo
- Minestra Di Patate Alla Viennese
- Spiedini Di Pancetta E Salsiccia

Spiedini Alla Frutta

Antipasto a base di anguria

Ricetta

Tagliare le banane in 8 pezzi e i kiwi in 16 rondelle. Dall'anguria e dal melone ricavare delle palline con l'apposito utensile.
Prendere 8 stecchi di legno e su ciascuno infilare 1 chicco di uva, 1 fettina di kiwi, 1 pallina di anguria e 1 di melone, 1 pezzo di banana, 1 fettina di kiwi e 1 chicco d'uva.
Diluire il miele con il maraschino in un pentolino su fuoco basso e lucidare gli spiedini con questo sciroppo. Passarli nelle mandorle e servirli.

Ingredienti per 4 persone

- 1/4 di anguria
- 1/2 di melone
- 4 kiwi
- 2 banane
- 16 chicchi di uva nera
- 2 cucchiai di miele liquido
- 2 cucchiai di maraschino
- mandorle tritate non salate

Ricette simili

- Spiedini Al Kiwi
- Spiedini Di Prugne (2)
- Tartine Al Kiwi
- Crocchette In Crosta Di Mandorle
- Pepatelli

Spiedini Bavaresi

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Procuratevi 16 spiedini di legno.
Scaldate un po' di acqua in un pentolino e fate cuocere i mini wurstel per qualche minuto. Scolateli e lasciateli raffreddare.
Mettete i cetriolini e le cipolline su carta assorbente per togliere l'aceto in eccesso.
Scolate bene anche le olive.
Tagliate l'Emmenthal in 16 dadi.
Infilate i vari ingredienti sugli spiedini, nell'ordine che preferite. Alla fine infilzate gli spiedini su una mela oppure su un mezzo pompelmo.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di formaggio emmenthal
- 16 di pomodorini
- 16 di olive snocciolate
- 16 di cipolline
- 16 di wurstel mini

Ricette simili

- Dadoni Di Frittata
- Spiedini Stuzzichino
- Spiedini All'ananas (2)
- Spiedini Di Pomodori
- Cestini Di Wurstel

Spiedini Capricciosi

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Prendere 4 spiedini di legno.
Infilare sugli spiedini, alternandoli, pane, prosciutto e mozzarella.
Allineare gli spiedini in una teglia imburrata e farli dorare in forno.
Pestare nel mortaio il burro con i filetti d'acciughe dissalati e un pizzico di pepe, quindi passare al setaccio.
Servire gli spiedini ben caldi con il burro alle acciughe.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fettine di mozzarella
- 16 fettine di pane raffermo
- 12 fettine di prosciutto cotto
- 100g di burro
- 40g di filetti d'acciughe
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Toast Alla Provenzale
- Crostone Alla Napoletana
- Panzanella Toscana
- Bruschetta Con Fiori Di Zucca, Mozzarella E Alici
- Bignè Al Prosciutto

Spiedini Con Formaggio E Uva

Antipasto a base di uva nera

Ricetta

Mettere il formaggio a marinare nel vino e lasciarlo riposare per 3 ore, quindi frullare tutto, unire il burro, qualche goccia di tabasco e amalgamare bene tutti gli ingredienti.
Formare con il composto 16 palline, farle rotolare nei semi di sesamo e disporle in un piatto.
Prendere lunghi spiedini di legno e infilzare su ciascuno, 2 palline di formaggio alternate a 2 acini di uva.
Allineare gli spiedini su un piatto e lasciarli rassodare in frigo.

Ingredienti per 4 persone

- 180g di formaggio fresco di capra
- 50g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 16 acini di uva nera
- 1 cucchiaio di semi di sesamo
- tabasco

Ricette simili

- Triangoli Arcobaleno
- Stuzzichini In Agrodolce
- Girelle E Panini Al Formaggio
- Salatini Sfiziosi
- Pane Con Il Burro Giallo (4)

Spiedini Di Agnello E Finocchio

Antipasto a base di agnello

Ricetta

Passate la carne di agnello al tritacarne, unitevi il prezzemolo, 2-3 steli di finocchietto tritati, l'aglio spremuto; salate, pepate e mescolate.
Formate delle polpette della dimensione di una noce e mettete in frigo per circa 10 minuti. Nel frattempo scottate per 5 minuti in acqua bollente salata i cuori di finocchio e scolateli; quindi lessate le patate con la buccia.
Alternate su 4 spiedini di legno le polpette di carne, i finocchi e le patate tagliate a metà, ungeteli con un filo d'olio e cuoceteli sulla piastra calda o sotto il grill del forno per circa 10 minuti, girandoli una sola volta.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di polpa magra d'agnello
- 1 ciuffo di prezzemolo
- finocchietto (o barbine di finocchio)
- 1 spicchio di aglio
- 4 patate molto piccole
- 8 cuori di finocchio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostini Per L'aperitivo
- Pinzimonio Tre Salse
- Pane Di Patate Alle Erbe
- Olive Nere Con Il Pesto
- Champignon Alla Greca

Spiedini Di Alici E Pomodori

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Preparate due-tre spiedini infilando sugli stecchini i filetti di acciughe, piegati a metà, alternati con le faldine di pomodoro; salate poi cuocete a vapore per 3 minuti. Intanto sminuzzate la rucola, la lattuga e saltate tutto con metà dell'olio caldo; spegnete dopo qualche minuto, insaporite il misto di verdure con sale, pepe macinato, quindi trasferitele nel piatto e su questo verde letto accomodate gli spiedini, ben spolverizzati di paprica. Irrorateli con il resto dell'olio crudo, quindi portateli subito in tavola; si possono gustare sia caldi sia a temperatura ambiente.

Ingredienti per 1 persona

- 150g di acciughe spinate
- 50g di pomodoro pelato a falde
- 40g di insalata rucola mondata
- 40g di insalata lattuga mondata
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- paprica
- sale
- pepe bianco in grani

Ricette simili

- Marinata Di Acciughe
- Marinata Di Alici
- Coppette Di Gamberi All'arancia
- Toscano Alla Scamorza
- Panzanella Toscana (3)

Spiedini Di Cozze Fritte

Antipasto a base di cozze

Ricetta

Pulite le cozze. Scottatele per qualche istante nell'acqua bollente, finché si apriranno, quindi prelevatele dal guscio e fatele scolare da ogni liquido.
Sciogliete quindi il lievito in 1/2 tazza di acqua tiepida, e versatelo in una ciotola insieme alla farina, a 2 tuorli d'uovo, e 2 cucchiai di acqua tiepida.
Mescolate ben bene fino ad ottenere una pastella liquida. Lasciatela riposare in un luogo caldo per circa 1 ora.
Sbattete il bianco dell'uovo con un pizzico di sale. Aggiungetelo alla pastella e mescolate ben bene.
Riscaldate l'olio in una padella.
Prendete le cozze ad una ad una, passatele nella farina e successivamente nella pastella, quindi fatele dorare, spolverate di sale e infilzatele su spiedini di legno.
Servite con una salsa di yogurth denso, aglio e pinoli tritati.

Ingredienti per 4 persone

- 30 di cozze grandi private del guscio
- 150g di farina
- 10g di lievito
- 2 cucchiai di burro
- 2 cucchiaini di sale
- 2 uova
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Midye Tava
- Insalata Di Riso, Asparagi E Frutti Di Mare
- Cozze E Patate
- Pizza Ai Peperoni
- Frittelle Di Lattuga

Spiedini Di Emmenthal E Cipolle

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Scottate separatamente le cipolle e i cavolini in acqua bollente salata, tagliate a spicchi le prime e a metà i cavolini.
Tagliate il formaggio e il pane in grossi dadi e infilzateli, alternandoli alle verdure, su 4 spiedini di legno.
Mettete gli spiedini in frigorifero per far raffreddare bene in formaggio. Cuoceteli sulla griglia bollente per pochi minuti, finché il formaggio comincerà a sciogliersi; condite con un filo di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di formaggio emmenthal
- 4 cipolle piccole di tropea
- 2 fette di pane nero di segale
- 4 cavolini di bruxelles
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Cipolle E Olive
- Smoerrebroed
- Crostini Alle Cipolle
- Antipasto Di Aringhe
- Bruschetta Con Caponata E Melanzane

Spiedini Di Formaggio

Antipasto a base di lindenberger

Ricetta

Tagliate 8 fette di pancarré in quattro parti e 300 g di formaggio tipo Lindenberger a dadini di uguale grandezza. Su dei lunghi spiedini mettete, alternandoli, dadini di pane e formaggio e ammorbiditeli versandovi sopra un bicchiere di latte; lasciateli riposare per mezz'ora.
Ungete una teglia, girate gli spiedini affinché si ungano un po' e poneteli in forno già scaldato a temperatura media. Quando il formaggio comincerà a sciogliersi, fate fondere in un pentolino 50 g di margarina e aggiungete 8 filetti di acciughe premendo con una forchetta perché si disfino senza friggere.
Versate questo condimento sugli spiedini caldi e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 300g di formaggio lindenberger a dadini
- 1 bicchiere di latte
- 50g di margarina
- 8 filetti d'acciughe
- per la teglia:
- burro

Ricette simili

- Spiedini Al Formaggio
- Canapè Bianchi E Rossi
- Torta Di Manioca E Formaggio
- Sfogliatine Presto-fatte
- Tartine Gelatinate Alla Senape

Spiedini Di Frittata, Olive E Pomodorini

Antipasto a base di uova

Ricetta

Battete le uova in una ciotola, poi salatele e pepatele.
Versate quanto ottenuto in uno stampo leggermente imburrato e cuocetelo nel forno a 180 gradi, finché la frittata si sarà rassodata.
Lavate i pomodorini.
Tagliate la frittata, ricavandone 16 dadini. Infilateli su 8 stecconi di legno, alternando 2 pezzi di frittata, 2 pomodorini e un'oliva, dopo averla snocciolata.
Preparate su un piatto da portata un letto di insalatina.
Appoggiate su di esso gli spiedini e servite subito. Vini consigliati: Friuli Isonzo rosato, Parrina rosato, Biferno rosato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 16 di pomodorini ciliegia
- 8 olive verdi
- burro
- sale
- pepe
- per guarnire:
- insalata

Ricette simili

- Bruschette In Insalata
- Pomodorini Ripieni (2)
- Bruschette Con La Rucola
- Barchette Di Uova Alla Marinara
- Insalata Fantasia (3)

Spiedini Di Frutta (3)

Antipasto a base di ananas

Ricetta

Tagliate a pezzetti le fette di ananas; sbucciate e tagliate in 8 fette la banana; sbucciate, tagliate la mela in 8 spicchi; eliminate la scorza dell'arancia e sbucciate a vivo gli spicchi.
Raccogliete lo zucchero in un piatto e passatevi i pezzi di frutta in modo che si ricoprano di zucchero.
Infilate su 4 spiedini i pezzi di frutta (2 pezzi di ogni varietà per spiedino).
Appoggiate le estremità degli spiedini sulle pareti di una teglia in modo che la frutta non tocchi il fondo del recipiente e metteteli nel forno già caldo. Dopo 5 minuti lo zucchero si sarà caramellato quindi sfornate.
Grattugiate il cioccolato, fondetelo a bagnomaria e, aiutandovi con un cucchiaino, fatelo cadere a filo sugli spiedini.
Fate solidificare e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 fette di ananas
- 1 banana
- 1 mela
- 1 arancia
- 40g di zucchero
- 80g di cioccolato fondente

Ricette simili

- Bocconcini Di Formaggio
- Cocktail Di Asparagi (2)
- Prosciutto Di Maiale Con Tacchino E Ananas
- Cocktail Di Pompelmi E Scampi
- Cipolline Alla Veneta

Spiedini Di Gamberi Avvolti Nel Prosciutto Con Tortino Di Patate

Antipasto a base di gamberoni

Ricetta

Avvolgere i gamberoni nel prosciutto dopo averli puliti. Infilarli nei rametti di rosmarino e cuocerli in padella con un filo d'olio.
Tagliare le patate a fettine sottili e metterle a forma di margherita nella padella.
Girare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 6 gamberoni
- 2 fette di prosciutto
- 2 rametti di rosmarino
- 2 patate
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Focaccia Di Patate
- Insalata Di Prosciutto Con Costoletta Di Zucchine E Provolone
- Torta Di Patate (2)
- Torta Rustica (2)
- Farinata (5)

Spiedini Di Maiale Alla Birra

Antipasto a base di birra chiara

Ricetta

Tagliate la lonza a fettine dello spessore di circa mezzo cm.e tenetela da parte.
Lavate accuratamente la mela, tagliatela a spicchietti e fateli marinare nel succo del limone diluito in mezzo bicchiere d'acqua, per non farli scurire.
Infilzate su 4 spiedini di legno le fettine di carne ripiegate a metà, alternandole alle foglie di alloro, agli spicchi di mela scolati e alle salsiccette, continuando così fino ad esaurire gli ingredienti.
Fate sciogliere il burro in una larga padella, fatevi dorare gli spiedini rigirandoli da tutti i lati, bagnate con la birra, salate, pepate e fate cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti, finché risulteranno ben dorati. Serviteli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di lonza di maiale
- 8 salsiccette
- 1 mela
- 20g di burro
- 10 cl di birra chiara
- 1/2 di limone
- alloro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Focaccia Di Maiale
- Terrina D'anatra
- Crostini Rustici
- Frittelle Di Zucca
- Crocchette Di Fondi Di Carciofo

Spiedini Di Manzo E Papaia

Antipasto a base di papaia

Ricetta

Mondate e tritate il peperone; pestate i chiodi di garofano in un mortaio e spremete il lime.
Mettete tutto in una ciotola, condite con un pizzico di peperoncino e 2 cucchiai di olio e mescolate.
Tagliate la carne a dadi di 3 cm. di lato, unitela al composto di peperoni e spezie e fatela marinare per circa mezz'ora.
Lavate la papaia, sbucciatela, eliminate i semi e tagliatela a pezzi.
Infilzate i cubetti di carne su 4 spiedini di legno, alternandoli con i pezzi di papaia.
Mettete gli spiedini in una pirofila o teglia e fateli cuocere sotto il grill del forno per 10 minuti. Appena saranno cotti regolate di sale e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di polpa di manzo tenera
- 1/2 di peperone rosso
- 1 lime (o limone verde)
- 1 papaia
- 2 chiodi di garofano
- peperoncino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Patate Alla Huancayna
- Antipasto Di Salmone
- Minestra Di Pomodori Fredda
- Filetti Di Sogliola Con Peperoni
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle

Spiedini Di Mare Al Dragoncello

Antipasto a base di dragoncello

Ricetta

Pulite le seppioline, i moscardini e le capesante, avvolgete queste ultime nelle fettine di bacon.
Infilzate gli ingredienti su 4 spiedini alternandoli.
Sciogliete il burro in una padella, fatevi rosolare gli spiedini rigirandoli da tutti i lati, bagnate con un bicchierino di Cognac, fatelo evaporare, unite qualche foglia di dragoncello tritato e un cucchiaio di pepe.
Regolate di sale, cuocete ancora per 5 minuti e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 seppioline
- 4 capesante
- 4 moscardini
- 4 fettine di bacon
- 20g di burro
- pepe rosa
- dragoncello
- cognac
- sale

Ricette simili

- Insalata Di Agrumi
- Tortine Di Pollo Alla Senape
- Frittelle Al Bacon
- Portafogli Ai Funghi
- Capesante Con Funghi E Prezzemolo

Spiedini Di Mozzarella

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Tagliare mozzarella e pane senza crosta a dadini di circa 2 cm di lato.
Infilare in stecchini di legno un dado di mozzarella cosparso di origano e uno di pane. In una teglia con olio e burro far soffriggere a fuoco vivo i pomodori per 10 minuti; unirvi ben allineati gli spiedini, salare e pepare.
Passare in forno e far cuocere a calore moderato per 30', rigirando ogni tanto gli spiedini.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di mozzarella
- 300g di pane a cassetta
- 30g di burro
- 250g di pomodori pelati
- origano
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- pepe
- sale

Varianti

- Spiedini Di Mozzarella E Pomodori
- Spiedini Di Mozzarella E Pomodori Con Insalata Di Sedano Ed Ananas

Ricette simili

- Crostini Napoletani
- Bruschetta Con Pomodori Secchi E Fior Di Latte
- Bruschetta Caprese
- Panzanella
- Pizza Di Patate Alla Pugliese

Spiedini Di Mozzarella E Pomodori

Antipasto a base di pomodorini

Ricetta

Fate leggermente tostare le fette di pane sotto il grill del forno, sfregatele con l'aglio e tagliatele a dadi.
Tagliate i pomodorini a metà e il peperone, lavato e mondato, a dadi della stessa dimensione di quelli di pane.
Alternate su 4 spiedini di legno le mozzarelline, i mezzi pomodorini, il pane e il peperone, condite con un filo di olio e un pizzico di sale, passateli per circa 5 minuti sotto il grill del forno e serviteli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di mozzarelline a ciliegia
- 8 pomodorini rotondi
- 1 peperone verde
- 2 fette di pane pugliese
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Spiedini Di Mozzarella E Pomodori Con Insalata Di Sedano Ed Ananas

Ricette simili

- Bruschette Vegetariane
- Bruschette Con La Rucola
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Bruschetta Con Verdure Grigliate
- Crostini Con La Bottarga (3)

Spiedini Di Mozzarella E Pomodori Con Insalata Di Sedano Ed Ananas

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Comporre gli spiedini con la mozzarella tagliata a dadini ed i pomodori. A parte pulire e tagliare l'ananas ed il sedano a fettine molto sottili.
Condire col succo di limone, il sale ed il pepe, e servire con gli spiedini guarnendo con delle foglie di sedano.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di mozzarella
- 300g di pomodori
- 1 costa di sedano
- 1 ananas
- succo di limone
- sale
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine
- per guarnire:
- alcune foglie di sedano

Ricette simili

- Supplì Di Couscous
- Bresaola Con Insalata In Agrodolce
- Bruschette Fantasiose
- Involtini Di Bresaola (4)
- Alici Marinate (3)

Spiedini Di Pancetta E Salsiccia

Antipasto a base di salsicce da cocktail

Ricetta

Tagliare la pancetta a fettine, quindi a listerelle e arrotolate bene ciascuna parte.
Infilate alternativamente su 4 spiedini le salsicce, la pancetta e i funghi.
Cospargete con olio, sale e pepe.
Fate cuocere sotto il grill a temperatura media per circa 10 minuti, rigirando spesso e cospargendo con altro olio, se necessario.
Servite caldo, guarnito con prezzemolo riccio.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di pancetta affumicata
- 350g di salsicce da cocktail
- 125g di funghi coltivati
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- prezzemolo riccio

Ricette simili

- Dischetti Affumicati
- Spiedini Di Provolone
- Crostini Con Funghi In Guazzetto
- Filetti Di Trota Affumicata Con Insalata Verde
- Fagottini Ripieni Con Merluzzo E Asparagi

Spiedini Di Pere E Caprini

Antipasto a base di pere

Ricetta

Tagliate le zucchine a fettine sottili nel senso della lunghezza, scottatele in acqua bollente salata e scolatele.
Tagliate le pere a spicchietti e spruzzatele con il succo del limone diluito in mezzo bicchiere di acqua, per evitare che anneriscano.
Tagliate i formaggini in otto spicchietti e avvolgete ciascuno in una fettina di zucchina.
Alternate su 4 spiedini il formaggio avvolto nelle zucchine e gli spicchi di pera, poi metteteli su un piatto.
Pestate il pepe in un mortaio, distribuitelo sugli spiedini e metteteli in freezer per qualche minuto.
Sistemate gli spiedini in una pirofila, conditeli con un filo di olio e metteteli per 5 minuti sotto il grill del forno finché il formaggio comincerà a fondere.

Ingredienti per 4 persone

- 2 formaggini di capra
- 2 pere piccole
- 2 zucchine
- 1 limone
- pepe nero in grani
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Stuzzichini In Agrodolce
- Quiche Di Zucchine
- Spiedini Di Emmenthal E Cipolle
- Bruschetta
- Stuzzichini Di Pere

Spiedini Di Pesce Spada All'aneto

Antipasto a base di pesce spada

Ricetta

Tagliate il pesce spada a dadi di 2 cm di lato, unitevi la rucola tagliuzzata, un filo di olio e pepe.
Spalmate 2 cucchiaini di pasta d'acciughe sui filetti di sogliola e arrotolateli.
Scottate le carote in acqua bollente salata e tagliatele a metà.
Impastate un trito di aneto tritato con il burro, dategli la forma di un cilindretto, avvolgetelo in un foglio di alluminio e fatelo indurire in frigo.
Alternate sugli spiedini i dadi di pesce spada, i rotolini di sogliola e le carote.
Spennellate di olio gli spiedini, salateli e fateli cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 5 minuti; serviteli con il burro all'aneto a fettine.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pesce spada (fette da 200 g)
- 4 filetti di sogliola
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 4 carote piccole
- pasta d'acciughe
- 50g di burro
- aneto
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschette In Insalata
- Crostini Casalinghi Alla Rucola
- Antipasto Estivo
- Mousse D'aringa Affumicata
- Antipasto Alla Francese

Spiedini Di Polenta

Antipasto a base di polenta

Ricetta

Pulite i funghi sciacquandoli velocemente sotto l'acqua corrente fredda.
Staccate le cappelle dai gambi e asciugatele delicatamente.
Tagliate a dadi di uguali dimensioni il prosciutto, il groviera e la polenta.
Infilate tutti gli ingredienti su lunghi spiedini di ferro, alternandoli.
Sbattete le uova con sale e pepe.
Passate gli spiedini prima nella farina, poi nelle uova sbattute e infine nel pangrattato.
Scaldate abbondante olio in una padella antiaderente e friggetevi gli spiedini, girandoli spesso in modo che risultino ben fritti da ogni parte. Scolateli accuratamente su carta assorbente per far perdere l'unto in eccesso e serviteli subito, ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di polenta avanzata
- 2 fette di prosciutto cotto
- 200g di funghi champignon
- 200g di formaggio groviera (fette da 200 g)
- 2 uova
- farina
- pangrattato
- olio per friggere
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rissoles Ai Funghi
- Crostini Di Polenta
- Torta Al Prosciutto Pisano
- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Torta Di Prosciutto Al Dragoncello

Spiedini Di Pollo E Trevisana

Antipasto a base di petto di pollo

Ricetta

Tagliate il petto di pollo a listarelle o a dadini di circa 3 cm, fateli marinare per mezz'ora in una ciotola con un cucchiaio di pasta di olive, 3-4 rametti di timo tritato, un cucchiaio di olio e le olive.
Tagliate il radicchio a spicchietti e infilzateli su 4 spiedini di legno alternandoli con il pollo e le olive scolati dalla marinata.
Sistemate gli spiedini in una teglia, conditeli con un filo d'olio, un pizzico di sale e di peperoncino e cuoceteli in forno a 180 gradi per circa 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di petto di pollo
- 2 cespi di insalata trevisana
- 12 di olive verdi al peperoncino
- pasta di olive nere
- peperoncino
- olio d'oliva
- sale
- timo

Ricette simili

- Involtini Saporiti
- Chiculliata
- Pizzette Fantasia
- Insalata Di Olive (2)
- Puntarelle Con I Croissant

Spiedini Di Pomodori

Antipasto a base di pomodorini

Ricetta

Spuntate le zucchine e tagliatele a fettine.
Tritate grossolanamente lo scalogno e distribuitelo sulle zucchine con le foglie di menta.
Irrorate con l'olio, prima emulsionato con l'aceto e una presa di sale, e lasciate marinare per 40 minuti.
Lavate i pomodori, eliminate la calotta superiore e i semi, quindi farciteli con il formaggio, a cui avrete aggiunto le olive tritate.
Infilzate i pomodorini in corti spiedini di legno, alternandoli. con le fettine di zucchine, sgocciolate dalla marinata, e serviteli con una fresca insalata verde. Un consiglio: accompagnate gli spiedini con una salsa preparata mescolando 15 cl di maionese con 2 cucchiai di ricotta, pepe a piacere e 100 g di sedano, 2 cucchiai di cipolla rossa, 3 cucchiaini di menta fresca tutti tritati.

Ingredienti per 8 persone

- 16 di pomodorini sodi
- 4 zucchine
- 2 spicchi di scalogno
- 250g di formaggio cremoso
- 1 manciata di olive verdi snocciolate
- alcune foglie di menta
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Tartine Alle Olive
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Verdure In Maionese
- Cannoli Gustosi
- Pan Bagnato Alla Provenzale

Spiedini Di Prosciutto E Kiwi

Antipasto a base di kiwi

Ricetta

Tagliate a dadi il prosciutto e il kiwi.
Suddividete la dadolata in modo che basti per otto spiedini e su questi infilate, alternandoli, cubetti di prosciutto e di kiwi.
Finite con una ciliegina.
Disponete su un piatto da portata e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di prosciutto cotto (fette alte 1/2 cm)
- 4 kiwi
- 8 ciliegine da cocktail

Ricette simili

- Prosciutto Alla Mostarda
- Prosciutto Al Marsala
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Spumone Di Prosciutto
- Dadolata Valeria (2)

Spiedini Di Provolone

Antipasto a base di formaggio provolone

Ricetta

Tagliate il provolone a cubetti di circa 2 centimetri di lato e la pancetta a bastoncini.
Pulite accuratamente i funghi e tagliateli a metà nel senso della lunghezza.
Prendete degli spiedini di legno lunghi circa 20 cm. e infilatevi gli ingredienti alternandoli tra loro. In una fondina, sbattete leggermente le uova, salatele poco e pepatele.
Passate gli spiedini, uno per uno, nell'uovo e poi nel pangrattato premendoli bene con il palmo della mano.
Fate dorare appena gli spiedini in burro o strutto ben caldi.
Potrete sostituire i funghi con altra verdura a piacere come: peperone, pomodori, zucchine, ecc.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di formaggio provolone dolce
- 8 funghi champignon
- 150g di pancetta affumicata
- 2 uova
- pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Panini Al Rosmarino E Formaggio
- Provolone Impanato
- Stuzzichini Di Salvia
- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Grougère Al Provolone

Spiedini Di Prugne

Antipasto a base di prugne secche

Ricetta

Occorrono 12 stecchini e 1 foglio di alluminio.
Mettete le prugne a bagno maria per una notte, dopo asciugatele, apritele e al posto del nocciolo mettete un dadetto di groviera.
Avvolgete ogni prugna con una fettina di pancetta, formando degli Involtini, fissati con lo stecchino.
Disponete sulla placca del forno e copriteli con un foglio di alluminio. In pochi minuti saranno pronti e verranno serviti caldissimi.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di prugne secche
- 12 dadetti di formaggio groviera
- 12 fettine di pancetta

Varianti

- Spiedini Di Prugne (2)

Ricette simili

- Bocconcini Alla Pancetta
- Antipasto Dolce Forte
- Bocconcini Alla Diavola
- Rotolini Di Prugne
- Prugne Al Prosciutto

Spiedini Di Prugne (2)

Antipasto a base di prugne secche

Ricetta

Ammorbidire le prugne per 2 ore in acqua tiepida, poi sgocciolarle ed asciugarle. Porre una mandorla all'interno di ogni prugna, poi avvolgerla in 1/2 listarella di pancetta.
Infilzare quindi a 2 a 2 le prugne su 8 stecchini di legno, adagiare su una placca e porre in forno già caldo per 15 minuti, girando spesso.
Presentare gli spiedini caldi, infilando la base di ogni stecchino in un pompelmo posto in una coppa.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di prugne secche senza nocciolo
- 16 di mandorle tostate salate
- 8 listarelle di pancetta affumicata
- 1 pompelmo

Varianti

- Spiedini Di Prugne

Ricette simili

- Bocconcini Alla Pancetta
- Bocconcini Alla Diavola
- Antipasto Dolce Forte
- Crema Di Arachidi
- Rotolini Di Prugne

Spiedini Di Sarde A Beccafico

Antipasto a base di sarde

Ricetta

Pulite le sarde, eliminate la testa e la lisca centrale, apritele a libro, lavatele e asciugatele.
Tritate nel mixer il prezzemolo con il pecorino, il pangrattato e l'aglio; mettete tutto in una ciotola e unite l'uvetta, un cucchiaio di olio e una presa di sale.
Distribuite il composto sulle sarde, arrotolatele a involtino e infilzatele sugli spiedini, alternandole con foglie di alloro e spicchi di cipollotto.
Scaldate in una padella 2 cucchiai di olio e cuocetevi da entrambi i lati gli spiedini per circa 10 minuti, insaporite con una macinata di pepe e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di sarde
- 120g di pangrattato
- 80g di formaggio pecorino stagionato
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 50g di uvetta sultanina
- 4 cipollotti
- alloro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sardele In Saor (2)
- Bruschetta Con Sarde In Saor
- Carpaccio Tirolese
- Antipasto Di Carciofi Con Pancetta
- Sarde In Saor (3)

Spiedini Di Scamorza

Antipasto a base di scamorza

Ricetta

Tagliate la scamorza a fettine, conditele con 1 pizzico di sale e pepe e fatele insaporire in un piatto fondo con 2 cucchiai d'olio per 10 minuti circa, girando un paio di volte.
Tagliate le fettine di pane uguali a quelle di formaggio e abbrustolitele un po' in forno.
Infilate in ciascuno spiedino una fettina di pane e una di scamorza, alternandole e avendo cura che l'ultima sia di pane.
Ungete la pirofila con l'olio, ponetevi gli spiedini appoggiati ai bordi e sollevati dal fondo.
Mettete in forno già caldo e fate cuocere per 20 minuti circa, pennellando gli spiedini ogni tanto con il succo lattiginoso che si forma sul fondo della pirofila. Poco prima che gli spiedini siano cotti, scaldate in una casseruola l'olio rimasto e fatevi sciogliere i filetti d'acciughe.
Riscaldate un piatto di portata, adagiatevi gli spiedini, conditeli con la salsetta ai filetti d'acciughe e con il sugo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di formaggio scamorza
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 200g di pane casereccio a fettine
- 4 filetti d'acciughe diliscati e dissalati
- sale
- pepe

Varianti

- Spiedini Di Scamorza Affumicata
- Spiedini Di Scamorza E Verdure

Ricette simili

- Vol-au-vent Alla Giuffrida
- Spiedini Al Formaggio
- Crostini Casalinghi Alla Rucola
- Bruschette Con Puntarelle
- Bruschetta Con Fiori Di Zucca, Mozzarella E Alici

Spiedini Di Scamorza Affumicata

Antipasto a base di formaggio scamorza affumicata

Ricetta

Tagliate la scamorza e il prosciutto a dadini ed infilzateli (alternandoli) in spiedini di legno. Nel frattempo, in una ciotola, versate l'olio d'oliva e il prezzemolo e spennellateli con il composto preparato. Subito dopo, passateli nel pangrattato e disponeteli su di una griglia rovente per pochi minuti girandoli da entrambi i lati, fino a quando si sarà formata una crosticina. Serviteli subito caldi e filanti. Suggerimento: potreste accompagnare gli spiedini con crostini di pane casereccio scottati sulla stessa griglia e strofinati con poco aglio.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di formaggio scamorza affumicata
- 150g di prosciutto di praga (fette da 150 g)
- olio d'oliva
- prezzemolo tritato
- pangrattato

Ricette simili

- Scamorza Affumicata In Scorza
- Bruschette Di Nina
- Crocchette Di Zucca
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Scamorza Fritta

Spiedini Di Scamorza E Verdure

Antipasto a base di scamorza

Ricetta

Fate cuocere i peperoni sotto il grill del forno, finché la pelle inizierà ad abbrustolirsi, sbucciateli, eliminate semi e filamenti e tagliateli a falde; tagliate la melanzana a fette e fatele grigliare.
Tagliate la scamorza a cubetti di 2 cm di lato.
Alternate su 4 spiedini di legno le verdure arrotolate a involtino e il formaggio, ungeteli con un filo di olio e cuoceteli sulla griglia ben calda pochi minuti per parte. Insaporiteli con il prezzemolo e le foglie di sedano tritati, una presa di sale e un filo di olio crudo e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di formaggio scamorza affumicato
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1 melanzana
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- alcune foglie di sedano
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bruschette Con Ratatouille
- Bruschetta Con Verdure Grigliate
- Spiedini Ai Peperoni
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Antipasto Milleluci

Spiedini Di Scampi E Limone

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Tritate finemente nel mixer il prezzemolo, i pinoli, lo spicchio d'aglio, il pangrattato; salate e pepate.
Infilzate le code di scampi o gamberi sgusciate su 4 spiedini, alternandole a foglioline di salvia e a spicchietti di limone.
Passate gli spiedini nel trito preparato, fateli rosolare per pochi minuti in una teglia con due cucchiai di olio, bagnate con la Vernaccia e terminate la cottura sotto il grill del forno per pochi minuti finché i gamberi risulteranno dorati.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di code di scampi (o code di gamberi)
- 50g di pangrattato
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 50g di pinoli
- 1 spicchio di aglio
- 10 cl di vernaccia
- 1 limone
- salvia
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vol-au-vent Agli Scampi
- Insalata Di Scampi E Asparagi (3)
- Insalata Di Scampi E Asparagi (4)
- Insalata Alla Marinara
- Insalata Di Scampi E Asparagi (2)

Spiedini Di Zibibbo E Formaggio

Antipasto a base di uva

Ricetta

Occorrono 12 stecchini di legno.
Staccare gli acini dal graspo, senza schiacciarli o romperli. Con un apposito coltellino sbucciare gli acini e riservarli su piatto in luogo fresco.
Togliere la crosta al formaggio, tagliarlo a cubetti dalla grossezza degli acini.
Infilare su stecchi di legno alternando gli acini con il formaggio fino ad ultimare gli ingredienti. Si consiglia di servire con aperitivi.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di uva zibibbo
- 200g di formaggio caciocavallo

Ricette simili

- Caciocavallo Con Pane Carasau E Miele
- Caciocavallo Fritto
- Antipasto Di Formaggio Fritto
- Pitta Di Ricotta
- Pani Ca Meusa

Spiedini Pancetta E Champignon

Antipasto a base di funghi champignon

Ricetta

Gli champignon devono essere piccoli e della stessa dimensione.
Eliminate la parte sabbiosa del gambo dei funghi, lavateli e sgocciolateli. Asciugateli con un canovaccio.
Eliminate la cotenna dalla pancetta e tagliate quest'ultima in sedici cubetti di 2,5 cm di lato.
Immergete i cubetti di pancetta in una casseruola di acqua fredda, coprite e portate a ebollizione. Sgocciolateli e asciugateli con della carta assorbente. In due piatti fondi mettete la farina e il pangrattato.
Rompete le uova in un altra fondina e sbattetele con una forchetta.
Scaldate l'olio a 170 gradi.
Lavate le foglie di lattuga, sgocciolatele e tagliatele a listarelle sottili.
Preparate quattro spiedini: infilate sui bastoncini, alternando, un dado di pancetta e un fungo fino ad avere quattro cubetti di pancetta e quattro di funghi per spiedini.
Pepate gli spiedini e poi passateli nella farina, nell'uovo e nel pangrattato.
Legate gli spiedini gli uni agli altri con spago da cucina. Quando l'olio è caldo (se non possedete un termometro, gettate un pezzetto di pane di 2,5 cm di lato nell'olio, entro un minuto deve dorare), immergetevi gli spiedini tenendoli per lo spago.
Lasciate friggere per tre o quattro minuti fino a quando saranno dorati, poi sgocciolateli su carta assorbente e tagliate il filo.
Foderate il fondo di un piatto di portata con la lattuga e posatevi gli spiedini sopra.
Servite ben caldo.
Potete servire con una salsa di pomodoro o bernese a parte. Vino consigliato: Marzemino.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- alcune foglie di insalata lattuga
- olio per friggere
- 1 uovo
- 2 cucchiai di farina
- 50g di formaggio parmigiano
- 250g di pancetta
- 16 di funghi champignon

Ricette simili

- Crostini Ai Funghi
- Rissoles Ai Funghi
- Fagottini Ripieni Con Merluzzo E Asparagi
- Spiedini Di Polenta
- Supplì (2)

Spiedini Piccadolce

Antipasto a base di sottilette

Ricetta

Sbattete le uova con il parmigiano, il prezzemolo tritato, le patate e regolate di sale.
Fate scaldare una cucchiaiata di olio in una padella antiaderente e preparate una frittata piuttosto spessa. Fatela raffreddare, poi tagliatela a cubetti.
Tagliate a spicchi i pomodori e a fettine il cetriolo.
Preparate degli spiedini infilando su lunghi stuzzichini, i dadini di frittata alternati con le fettine di cetriolo, le sottilette e gli spicchi di pomodoro e terminando con un'oliva.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 2 patate lessate
- 4 sottilette di formaggio piccadolce
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- 1 cetriolo
- 2 pomodori
- olive verdi snocciolate
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Spuntino All'italiana
- Torta Di Carciofi (3)
- Sarde Alla Mozzarella
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Insalata Fantasia (3)

Spiedini Semplici Di Verdure

Antipasto a base di cavolfiore

Ricetta

Mondate e lavate il cavolfiore, lessatelo per 5 minuti in acqua bollente salata poi dividetelo a cimette.
Tagliate le melanzane a grossi dadi senza sbucciarle.
Riducete a quadretti i peperoni. Dopodichè preparate 24 spiedini, alternandovi le verdure. A piacere potete aggiungervi le patatine prima leggermente scongelate e le pannocchiette.
Allineate gli spiedini in una pirofila unta d'olio e unite l'aglio tagliato a lamelle, il peperoncino a pezzetti e il basilico lavato, asciugato e stracciato con le mani. spolverizzate di pangrattato, salate, pepate e irrorate con l'olio rimasto.
Cuocete per 20 minuti nel forno caldo a 190 gradi.

Ingredienti per 8 persone

- 1 cavolfiore piccolo
- 2 melanzane lunghe
- 2 peperoni verdi
- 2 peperoni rossi
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino piccante
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 rametto di basilico
- pangrattato
- sale
- pepe
- 24 di patatine novelle surgelate (facoltativo)
- 24 di pannocchiette al naturale (facoltativo)

Ricette simili

- Cupola Di Aragosta
- Melanzane Sott'olio Con Peperoni
- Peperoni Sott'olio
- Peperoni Sott'aceto (2)
- Olive Al Sale Grosso

Spiedini Stuzzichino

Antipasto a base di mortadella

Ricetta

Tagliate a dadi non tanto grandi la mortadella e l'Emmenthal e infilateli sugli spiedini inframezzandoli con olive e cipolline.
Cominciate e finite con la mortadella.
Passate su un piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di mortadella (fette di 200 g)
- 200g di formaggio emmenthal
- 100g di olive farcite
- 100g di cipolline

Ricette simili

- Canapè Dello Chef
- Spiedini Bavaresi
- Spiedini All'ananas (2)
- Delicati Alle Mele
- Dadolata Valeria (2)

Spiedini Tre Sapori

Antipasto a base di uva nera

Ricetta

Tagliate a dadini due o tre grosse fette di salame cotto; tagliate una grossa fetta di pane integrale, dividetela in triangolini e fateli tostare pochi minuti in forno caldo; lavate e asciugate una ventina di grossi acini di uva nera.

Preparate gli spiedini alternando i tre ingredienti; terminate alcuni spiedini con un acino di uva nera, terminate i restanti con tocchetti di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di salame cotto in fetta unica
- 150g di pane integrale
- uva nera

Varianti

- Spiedini Tre Sapori (2)

Ricette simili

- Crostini Al Tonno
- Calzone
- Tartine Rustiche
- Crostoni Alla Hollywood
- Antipasto All'italiana (2)

Spiedini Tre Sapori (2)

Antipasto a base di uva bianca

Ricetta

Tagliate a dadini due o tre grosse fette di salame cotto; tagliate una grossa fetta di pane integrale, dividetela in triangolini e fateli tostare pochi minuti in forno caldo; lavate e asciugate una ventina di grossi acini di uva nera.

Preparate gli spiedini alternando i tre ingredienti; terminate alcuni spiedini con un acino di uva nera, terminate i restanti con tocchetti di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di prosciutto cotto affumicato
- 150g di pane nero di merano
- uva bianca

Varianti

- Spiedini Tre Sapori

Ricette simili

- Tartellette Al Cetriolo
- Cocottes Di Pane Nero Con Fontina
- Smoerrebroed
- Bruschetta Affumicata
- Uova Sode Al Forno

Spiedini Vegetariani

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Lo spiedino consta di rotolini di melanzana ripieni di patate, zucchine uovo e formaggio; carciofi tagliati a quarti e rotelle di zucchina cruda.
Lessate bene uno dei due zucchine e le patate, non appena pronti mettete il tutto a freddare Tagliate la melanzana a fette fini (4 mm) per il lungo e mettetele nel forno a 180 gradi per due - tre minuti (fino a che non appassiscono); nel frattempo avrete preparato nel frullatore l'uovo e due manciate di parmigiano grattugiato.
Mettete nel frullatore la zucchina lesso e le patate (che ormai saranno freddi) e fate girare a media velocità, fino ad ottenere un purè abbastanza denso (per addensare aggiungete pangrattato).
Aggiungete al tutto sale, pepe e noce moscata e continuate a far frullare a vostro gusto.
Lessate i carciofi (al dente) e poi tagliateli in quarti. Non appena il purè sarà pronto usatelo per riempire i rotolini di melanzana (se la melanzana è bella larga potete fare anche dei fagottini).
Infilate nello spiedino: una rotella di zucchina cruda, un quarto di carciofo, un'altra rotella di zucchina, un rotolino, un'altra rotella e così via .... (fino alla fine dello spiedino).
Mettete gli spiedini in forno a 200 gradi per 10 - 15 minuti, aggiungendo olio e sale.

Ingredienti per 3 persone

- 1 melanzana
- 2 zucchine grandi
- 2 patate grandi
- 2 carciofi
- 2 manciate di formaggio parmigiano

Varianti

- Spiedini Vegetariani (2)

Ricette simili

- Cozze E Patate
- Verdure Ripiene All'ortolana
- Bignè Al Salmone
- Corona Di Zucchine
- Pere Con Crema Alle Erbe

Spiedini Vegetariani (2)

Antipasto a base di melanzana

Ricetta

Tagliare melanzane, peperone, zucchine e cipollotti a tocchetti.
Salare le melanzane e farle riposare per 30 minuti.
Cuocere a vapore per 5 minuti zucchine e cipolle.
Praticare un taglio a croce sui pomodori.
Condire le verdure con olio, worcester, sale, qualche goccia di tabasco e basilico tritato e far riposare per 1 ora.
Preparare gli spiedini alternando gli ingredienti e cuocerli in forno per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 melanzana
- 12 di pomodorini
- 4 zucchine piccole
- 3 cipollotti
- 1 peperone giallo
- 12 di olive snocciolate
- basilico
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- salsa tabasco
- sale

Varianti

- Spiedini Vegetariani

Ricette simili

- Bruschetta Con Verdure Grigliate
- Bruschetta Alla Provenzale
- Pizza Ai Quattro Gusti
- Pane Con Il Burro Rosa
- Pancarré Con Il Burro Rosa

Spiedino Alla Pancetta

Antipasto a base di pancetta tesa

Ricetta

Tagliate la polpa di coniglio a bocconcini; riducete la pancetta a cubetti; snocciolate le olive. In una ciotola raccogliete 4 bocconcini di coniglio e conditeli con un filino d'olio; insaporiteli anche con un pizzico di sale, uno di pepe, foglioline di rosmarino e pezzettini d'aglio.
Lasciate marinare la carne per circa un'ora, poi preparate lo spiedino, alternando la carne con 4 olive verdi e altrettanti cubetti di pancetta. Passatelo sulla griglia ben calda girandolo da tutti i lati per farlo colorire bene, poi riducete il calore per permettere alla carne di cuocere perfettamente senza però bruciacchiarsi.

Ingredienti per 1 persona

- polpa di coniglio
- pancetta tesa
- olive verdi
- alcune foglie di rosmarino
- aglio a pezzettini
- 1 filo di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe nero

Ricette simili

- Involtini Saporiti
- Olive Ripiene Fritte
- Olive Alla Siciliana
- Mousse Di Prosciutto E Besciamella
- Crostini Di Lepre

Spiedino Di Wurstel

Antipasto a base di wurstel di maiale

Ricetta

Tagliare i wurstel a metà per il lungo e mettervi in mezzo la fetta di formaggio e il prosciutto tagliati a striscioline; richiudere i wurstel, affiancarli e fermarli insieme, alle estremità, con 2 stecchini, mettendo tra l'uno e l'altro le foglie di alloro. Passarli in forno caldo a 180 gradi fino a quando il formaggio si sarà fuso.

Ingredienti per 4 persone

- 2 wurstel di maiale
- 1 fetta di formaggio fondente
- 1 fettina di prosciutto di praga
- 2 foglie di alloro

Ricette simili

- Bocconcini Fantasia
- Bocconcini Del Prete Ladro
- Cornetti Ai Wurstel
- Involtini Al Praga
- Lenticchie In Insalata

Spirali Allo Speck

Antipasto a base di speck

Ricetta

Sbattete 4 uova con sale e pepe e preparate 4 frittatine sottili, in un tegame antiaderente unto di olio. Spalmatele con Philadelphia Light e spolverizzate con semi di finocchio pestati. Disponetevi sopra le fettine di speck private del grasso.

Avvolgete le frittatine su se stesse in modo da formare degli involtini e poneteli in frigorifero per un paio di ore. Tagliateli a rondelle e serviteli con dell'insalata di stagione condita con una salsetta preparata con 1 cucchiaino di senape mescolato a un poco di olio, aceto di vino, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 2 vaschette di formaggio philadelphia light (125 g)
- 4 uova
- 100g di speck
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- sale
- pepe
- per servire:
- 1 cucchiaino di senape
- poco di olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sottaceti All'inglese (2)
- Torta Alla Rucola E Taleggio
- Insalata Di Olive
- Canederli
- Champignon Alla Greca

Spuma Di Fegatini

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

Rosolare la cipolla tritata nel lardo.
Unire i fegatini a pezzi e la salvia, rosolarli,salarli,peparli e bagnarli con il brandy. Far raffreddare poi frullare con le uova e il sedano.
Incorporare al composto la panna e amalgamare bene.
Versare la spuma in una coppa foderata con foglie di lattuga.
Servire come antipasto con i crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 6 fegatini di pollo
- 40g di lardo
- 2 foglie di salvia
- 1/2 di cipolla
- 1 cuore di sedano
- 2 uova sode
- 4 cucchiai di panna montata non zuccherata
- brandy
- pepe
- sale
- crostini di pane
- insalata lattuga

Ricette simili

- Paté Ai Fegatini
- Paté Di Fegatini Di Pollo Al Marsala
- Stracciatella Di Insalata Lattuga
- Crostini Con Acciughe E Fegatini
- Sandwiches Al Prosciutto

Spuma Di Formaggio Alla Grappa

Antipasto a base di robiola

Ricetta

Lavorate con la frusta la robiola con il gorgonzola, la grappa e una macinata di pepe, ottenendo un composto spumoso.
Lavate le foglie di radicchio e mondatele in modo da tenere solo la parte rossa.
Mettete la spuma in una tasca di tela munita di bocchetta spizzata e disponetela lungo le foglie di insalata.
Cospargete con un trito di erba cipollina e servite a piacere con crostini di polenta arrostiti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di formaggio robiola fresco
- 100g di formaggio gorgonzola
- 12 foglie di radicchio rosso di treviso
- 2 cucchiai di grappa
- scorza di limone grattugiata
- 1 macinata di pepe nero

Ricette simili

- Involtini Al Salmone
- Radicchio Gratinato Al Gorgonzola
- Formaggio All'arancia
- Involtini Di Bresaola (5)
- Bastoncini Al Prosciutto

Spuma Di Merluzzo

Antipasto a base di filetti di merluzzo

Ricetta

Lessare il merluzzo in acqua salata e aromatizzata con la cipolla, il sedano e qualche grano di pepe. Scolarlo e metterlo nel frullatore con poco olio e l'aglio, azionare il mixer e aggiungere a filo il resto dell'olio. Sempre frullando unire sale e pepe macinato.
Trasferire la spuma di merluzzo in una grande ciotola e servirla con il pancarré tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di merluzzo
- 1 spicchio di aglio
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- alcuni grani di pepe
- pepe macinato
- pancarré

Varianti

- Spuma Di Merluzzo In Salsa

Ricette simili

- Sfogliatine Di Merluzzo
- Pane Farcito
- Funghetti Marinati
- Crostini Alla Cecco Beppe
- Fagioli E Caviale

Spuma Di Merluzzo In Salsa

Antipasto a base di filetto di merluzzo

Ricetta

Mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce e lasciatela ammorbidire. In una padella antiaderente fate scaldare l'olio, aggiungete lo spicchio di aglio e lasciatelo rosolare a fuoco moderato.
Aggiungete quindi i filetti di merluzzo, il timo, il vino e un pizzico di sale.
Fate cuocere a fuoco basso per quindici minuti.
Aggiustate di sale, pepate ed eliminate lo spicchio di aglio e il rametto di timo.
Strizzate bene la gelatina e fatela sciogliere in un bagnomaria.
Mettete il merluzzo nel frullatore insieme alla gelatina sciolta, al basilico e frullate fino a quando otterrete un composto omogeneo.
Montate la panna e unitela alla preparazione di pesce.
Trasferite il tutto in sei stampi individuali e livellate la superficie.
Coprite con pellicola trasparente e mettete in frigorifero per almeno quattro ore. Prima di servire, immergete gli stampi in acqua bollente per pochi secondi e sformate su piatti da portata.
Scaldate leggermente la passata di pomodoro e versatela sulle spume.
Decorate con qualche fogliolina di basilico e servite subito. Vino consigliato: Franciacorta Pinot.

Ingredienti per 6 persone

- alcune foglie di basilico
- pepe
- sale
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- basilico
- timo
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 200g di passata di pomodoro
- 10g di fogli di gelatina
- 80g di panna da montare
- 500g di filetto di merluzzo

Ricette simili

- Lumache Alla Provenzale
- Cestini Profumati Agli Ortaggi
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Piccoli Budini Di Pomodoro
- Mousse Di Mango Con Salsa Di Tamarindo

Spuma Di Pomodori Con Gamberi E Salsa Di Rafano

Antipasto a base di gamberi

Ricetta

Pelate e tagliate a metà i pomodori, frullateli con aceto, agIio, basilico, sale, pepe e mettete il passato ottenuto in una ciotola.
Incorporate con la colla di pesce sciolta e la panna montata.
Mescolate bene con un cucchiaio di legno e mettete il composto in uno stampo.
Passate in frigorifero per 3 ore. Nel frattempo preparate la salsa: affettate grossolanamente il rafano e mettetelo in acqua leggermente acidulata, passatelo al mixer con poco latte.
Incorporate la panna montata, un pizzico di zucchero, sale, pepe.
Cuocete i gamberi a vapore dopo averli sgusciati.
Sformate la spuma di pomodori sul piatto ed accompagnatela con la salsa di rafano e i gamberi.
Decorate la preparazione con rose di pomodoro condite con olio, aceto, aneto e sale.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di pomodori
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 3 fogli di colla di pesce
- 3 cucchiai di panna montata
- sale
- pepe
- per la salsa:
- 1 radice di rafano (cren)
- 5 cl di latte
- 20 cl di panna
- 1 pizzico di zucchero
- sale
- pepe di caienna
- per guarnire:
- 2 pomodori
- olio d'oliva
- aceto di vino
- 1 ciuffetto di aneto
- 300g di gamberi
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cocktail Di Astice
- Mousse Di Granchio
- Granchio E Finocchi In Salsa
- Crostini Montanari Con Speck E Crema Di Mele
- Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga

Spuma Di Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Sgocciolare il tonno e frullarlo per 2 minuti, tagliare il burro a pezzetti e aggiungerlo al tonno continuando a frullare fino a quando il composto avrà la consistenza di una spuma.
Unire l'uovo sbattuto poco alla volta amalgamando con un cucchiaio di legno.
Mettere il composto in uno stampo da porre in frigorifero per 2 ore.
Coprire lo stampo con un panno bagnato di acqua calda, capovolgere su un piatto e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di tonno in scatola
- 100g di burro a temperatura ambiente
- 1 uovo sbattuto
- sale

Varianti

- Spuma Di Tonno (2)
- Spuma Di Tonno (3)
- Spuma Di Tonno (4)

Ricette simili

- Crema Di Prosciutto
- Crostata Alle Cipolle E Zucchine
- Crostata Alle Olive
- Paté Di Tonno (2)
- Tartine Di Formaggio Calde

Spuma Di Tonno (2)

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente.
Lavorare con un cucchiaio di legno fino a farlo diventare una crema morbida.
Passare al mixer il tonno e tutti gli ingredienti rimasti.
Unire il tutto al burro e amalgamare bene.
Sistemare la crema in una ciotola di vetro e mettere in frigo per almeno 2 ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di tonno
- 4 filetti d'acciughe
- 10g di capperi
- 20g di cetriolini sott'olio
- 100g di burro
- succo di limone

Varianti

- Spuma Di Tonno
- Spuma Di Tonno (3)
- Spuma Di Tonno (4)

Ricette simili

- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Mattonella Di Tonno
- Insalata Russa (2)

Spuma Di Tonno (3)

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Sgocciolate il tonno, mettetelo nel frullatore e frullate per 2 minuti; tagliate il burro a pezzetti e aggiungetelo al tonno, continuando a frullare fino a quando il composto avrà la consistenza di una spuma. Ponetela in una terrina, unite poco per volta l'uovo sbattuto e lavorate accuratamente con un cucchiaio di legno.
Controllate il sale, mescolate ancora il tutto delicatamente e travasate il composto in uno stampo rotondo con foro centrale che porrete a raffreddare in frigorifero per circa 2 ore. Al momento di servire, capovolgete lo stampo sopra un piatto di portata, copritelo con una salvietta immersa in acqua bollente e ben strizzata; in questo modo la spuma si staccherà molto facilmente dallo stampo.
Servite immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di tonno
- 100g di burro a temperatura ambiente
- 1 uovo sbattuto
- sale

Varianti

- Spuma Di Tonno
- Spuma Di Tonno (2)
- Spuma Di Tonno (4)

Ricette simili

- Crema Di Prosciutto
- Crostata Alle Cipolle E Zucchine
- Crostata Alle Olive
- Tartine Di Formaggio Calde
- Toast Di Rognone

Spuma Di Tonno (4)

Antipasto a base di tonno al naturale

Ricetta

Togliere il tonno dal liquido di conserva e frullarlo, poi lavorarlo con il burro.
Unire la panna e i tuorli, mescolando con delicatezza.
Aggiustare di sale e pepe.
Montare gli albumi a neve e incorporarli al composto con un movimento dal basso verso l'alto.
Riempire uno stampo con il composto, livellando bene la superficie.
Lasciare in frigo per 6-8 ore.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di tonno al naturale
- 100g di burro
- 25 cl di panna liquida
- 4 uova
- sale
- pepe

Varianti

- Spuma Di Tonno
- Spuma Di Tonno (2)
- Spuma Di Tonno (3)

Ricette simili

- Pirinaca
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Tramezzino Al Tonno
- Focaccia Alle Zucchine (2)

Spuma Rosa Di Nasello

Antipasto a base di nasello

Ricetta

Rosolate lo scalogno tritato in una padella con due cucchiaiate di olio, poi versatevi il concentrato di pomodoro e il nasello.
Cuocete per un quarto d'ora, salate e pepate.
Frullate poi i naselli con il loro sugo, unite lo sherry e la ricotta e frullate nuovamente. Intanto ammollate la colla di pesce e poi scioglietela in poche cucchiaiate di vino bianco caldo. Unitela al pesce frullato, aromatizzate con scorza di limone grattugiata e da ultimo incorporate g1i albumi montati a neve ben ferma, mescolando con delicatezza.
Versate la mousse in uno stampo a forma di pesce e mettete in frigorifero a raffreddare.
Servite la spuma, sformandola su un piatto e decorandola con fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di nasello
- poca di scorza di limone grattugiata
- 3 fogli di colla di pesce
- 100g di ricotta
- 2 cucchiai di sherry secco
- sale
- pepe
- poco di olio d'oliva
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 1 scalogno
- 2 albumi d'uovo

Ricette simili

- Mousse Di Granchio Con Uva
- Granchio E Finocchi In Salsa
- Soffiato Di Semola
- Mousse Salmone E Cetriolo
- Pissaladière

Spumini Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Frullare il prosciutto con la ricotta e il mascarpone, insaporite con poche gocce di limone e un pizzico di sale.
Mettete il composto in frigo per 2 ore.
Lavate e asciugate la lattuga, tagliuzzatela e distribuitela sui piatti.
Mettete il composto nell'apposita tasca da pasticciere e distribuitelo in 3-5 mucchietti su ciascun piatto formando degli spumini e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di prosciutto cotto
- 100g di ricotta
- 100g di mascarpone
- limone
- sale
- 6 foglie di insalata lattuga

Ricette simili

- Spumone Di Prosciutto
- Involtini Di Insalata Russa
- Paté Di Prosciutto E Mascarpone
- Stuzzichini Prelibati
- Rotoli Di Prosciutto Con Asparagi

Spumone Di Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Servendovi di un mixer da cucina, fate frullare il prosciutto cotto per qualche secondo e aggiungete un po' per volta mescolando, il mascarpone, la ricotta e il sale. Nel frattempo foderate uno stampo, precedentemente unto di burro, con le fettine di prosciutto, versate il composto e lasciate riposare in frigorifero per circa 3 ore prima di servire. Suggerimento: potete tagliarlo a fette e guarnirlo con olive farcite snocciolate per un invitante antipastino.

Ingredienti per 8 persone

- 150g di prosciutto cotto affettato
- 200g di prosciutto cotto (fette di 200 g)
- 200g di mascarpone
- 200g di ricotta doppia crema
- sale

Ricette simili

- Spumini Al Prosciutto
- Paté Di Prosciutto E Mascarpone
- Melone E Prosciutto (4)
- Melone E Prosciutto (3)
- Melone E Prosciutto (5)

Spuntino All'italiana

Antipasto a base di sottilette

Ricetta

Ponete su una teglia da forno le piadine, bagnatele con il vino e lasciatele riposare per 5 minuti, fino a quando, cioè, il vino sarà stato assorbito.
Cospargere le piadine di parmigiano, spolverizzate con il pepe macinato di fresco, coprite con le sottilette e con una fetta di pomodoro.
Mettere in forno a 220 gradi per circa 5 minuti, dopo averle cosparse con qualche fiocchetto di margarina. Quando le piadine cominceranno a colorirsi toglietele dal forno e servitele subito accompagnate dallo stesso vino usato per la preparazione.

Ingredienti per 4 persone

- 4 piadine romagnole
- 8 sottilette di formaggio piccadolce
- 4 pomodori perini
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- pepe
- 30g di margarina

Ricette simili

- Spiedini Piccadolce
- Omelette Fantasia
- Conchiglie St. Jacques Alla Portoghese
- Torta Di Zucchine E Pomodori
- Torta Salata

Stelline Ai Due Caviali

Antipasto a base di caviali

Ricetta

Dividete le patate in fette alte 1 centimetro, poi con uno stampino per biscotti ritagliate tante stelline; tagliate a stelle anche il salmone che sovrapporrete ad alcune patatine.
Amalgamate il burro con il mascarpone e con il limone.
Utilizzate questa crema sulle patate come base per il caviale, da mettere sia sopra il salmone che sulle stelline semplici.

Ingredienti per 10 persone

- 4 patate lesse grandi
- 80g di salmone affumicato
- 25g di caviale nero
- 25g di caviale rosso
- 50g di mascarpone
- 30g di burro
- 2 gocce di limone

Ricette simili

- Vol-au-vent Del Re
- Caviale A Gogò
- Tartellette Di Salmone E Caviale
- Involtini Al Salmone
- Ostriche E Caviale

Storione Affumicato In Salsa

Antipasto a base di storione

Ricetta

Disponete le fettine di storione su un piatto da portata.
Aggiungete alla maionese un cucchiaino alla volta di succo di limone, l'erba cipollina tritata finemente e una decina di grani di pepe rosa.
Versate sulle fettine di pesce affumicato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di storione affumicato a fettine
- 1 tazza di maionese
- 1 limone
- 10 fili di erba cipollina
- 10 grani di pepe rosa

Ricette simili

- Storione E Salmone A Listarelle
- Antipasto Di Storione E Salmone
- Soncino E Storione
- Caramelle Di Prosciutto
- Coppetta Di Storione

Storione E Salmone A Listarelle

Antipasto a base di storione

Ricetta

Tagliate a listarelle corte e sottili lo storione e il salmone, disponetele in due piccole vaschette e condite con olio, aceto, e un pochino di pepe macinate. Non aggiungete sale.
Servite accompagnando con pancarré fatto tostare al momento, e ben caldo. Lo storione può essere affumicato, o anche fresco, già bollite, e venduto a fette dal salumiere. Volendo, il pancarré può essere sostituito da blinis.

Ingredienti per 6 persone

- 120g di fettine di storione affumicato (o fettine di storione bollito)
- 120g di fettine sottili di salmone affumicato
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- pancarré grigliato caldo
- pepe macinato

Ricette simili

- Antipasto Di Storione E Salmone
- Storione Affumicato In Salsa
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Mousse Di Trota Al Tartufo
- Smoerrebroed

Storione Per Antipasto

Antipasto a base di storione

Ricetta

Lavate e asciugate il pesce.
Ponete il court-bouillon in una capace casseruola, portatelo a ebollizione e mettetevi il trancio di storione.
Lasciate cuocere a fuoco moderato per 15 minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate riposare il pesce nello stesso court-bouillon per una decina di minuti.
Scolate lo storione, lasciatelo raffreddare completamente, quindi eliminate la pelle e con un coltello affilato tagliatelo a fette.
Disponete le fette di pesce su un piatto di portata, conditele con l'olio e il succo di limone filtrato attraverso un colino e lasciate marinare per circa 2 ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trancio di storione di 600 g
- 100 cl di court-bouillon al vino bianco
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 limone (succo)

Ricette simili

- Mousse Di Salmone (3)
- Insalata Di Gamberetti E Carciofi
- Gamberetti Mimosa
- Cocktail Di Scampi (2)
- Scampi Con Salsa Al Rafano

Stracciatella Di Insalata Lattuga

Antipasto a base di insalata lattuga

Ricetta

Tagliare le foglie più tenere della lattuga in striscette e rosolarle nel burro per 10 minuti.
Sbattere le uova con un po' di pepe, sale e il formaggio.
Portare ad ebollizione il brodo, versarvi la lattuga e dopo 5 minuti le uova sbattendo con una frusta per 2 minuti.
Servire con i crostini.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cespo di insalata lattuga tenera
- 100 cl di brodo
- 30g di burro
- 2 uova
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- alcuni di crostini di pane tostati in forno

Ricette simili

- Crema Di Prosciutto
- Spuma Di Fegatini
- Bruschetta Con Lattuga
- Panino Rosso E Verde
- Caesar's Salad (2)

Stracciatella In Crosta

Antipasto a base di funghi misti

Ricetta

Mondate i funghi privandoli della parte terrosa, affettateli e cuoceteli in padella per circa 15 minuti con 40 g di burro; salate e pepate.
Sgusciate 3 uova in una ciotola, unite il formaggio, il semolino, sale, pepe, abbondante noce moscata grattugiata e prezzemolo tritato; sbattete con una forchetta. In una casseruola portate il brodo a ebollizione, versatevi il composto di uova, abbassate la fiamma, mescolate con una frusta e cuocete per qualche istante.
Aggiungete i funghi, mescolate e distribuite la stracciatella in 4 zuppierine o ciotole che possano passare in forno.
Pennellate i bordi delle zuppierine con il tuorlo.
Ritagliate nella pasta sfoglia 4 dischi leggermente più larghi delle zuppierine e posateli sopra, premendo delicatamente i bordi; spennellate con il tuorlo anche la superficie della pasta.
Passate in forno già a 200 gradi per circa 15 minuti; aspettate qualche minuto prima di servire. La crosta di pasta potrà essere gustata tagliata a pezzetti (come fossero crostini) insieme alla stracciatella.

Ingredienti per 4 persone

- 3 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- abbondante di noce moscata grattugiata
- prezzemolo tritato
- 400g di funghi misti
- 450g di pasta sfoglia pronta già stesa
- burro
- 3 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 2 cucchiai di semolino
- 100 cl di brodo di carne
- sale
- pepe

Ricette simili

- Quiche Ai Porri (2)
- Crostata Di Zucca
- Crostoni Di Bosco
- Bastoncini Al Prosciutto
- Crostata Alla Valdostana

Stufato Di Fagioli

Antipasto a base di fagioli bianchi di spagna

Ricetta

Scolare i fagioli e conservare un po' del liquido.
Tagliare a tocchetti i peperoni e tritare aglio e cipolle.
Mettere 5 cucchiai di olio in una larga padella, unire i peperoni e il trito, una presa di paprica e sale.
Cuocere per 10 minuti a fuoco medio.
Aggiungere i fagioli con il loro liquido e cuocere ancora per 30 minuti.
Scolare il mais, unirlo ai fagioli e proseguire la cottura per altri 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di fagioli bianchi di spagna in scatola
- 500g di peperoni
- 2 cipolle
- 1 spicchio di aglio
- 200g di mais in scatola
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 presa di paprica
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Cocktail Di Aragosta
- Insalata Di Gamberi E Mais
- Antipasto Alla Diavola
- Antipasto Estivo (2)
- Crocchette Di Mais

Stuzzichini Ai Fichi

Antipasto a base di fichi

Ricetta

La prima cosa da fare è sbucciare i fichi, dopodichè, riunite la polpa in una ciotola capiente e aggiungete poco per volta il formaggio e la vodka.
Mescolate bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e per finire, incorporate il sale, la paprica e i gherigli di noci tritati.
Mescolate ancora un po' e spalmate la cremina ottenuta sui crackers freschi e croccanti.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di crackers tondi
- 10 fichi verdi maturi
- 120g di formaggio robiola
- 2 cucchiai di gherigli di noci tritati
- 2 cucchiai di vodka
- sale
- paprica

Ricette simili

- Stuzzichini Di Robiola E Gamberetti
- Tartine Al Formaggio E Brandy
- Mousse Di Gorgonzola
- Crema Di Formaggi Con Noci
- Antipasto Del Disperato

Stuzzichini Ai Gamberetti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Prendete i gamberetti, lavateli con il guscio in acqua salata e introduceteli, con un pizzico di sale fino, in uno di quei sacchetti speciali per cuocere.
Sigillate il sacchetto e fateli bollire: per 10 minuti i gamberetti freschi, per 20 minuti quelli surgelati. Poi pulite i cespi di insalata rossa, mettendo da parte le foglie migliori. Quindi preparate questa salsa: sciogliete il burro, mettete i tuorli in una bacinella con dell'acqua e ponetela sul fuoco molto basso, battendoli contemporaneamente con la frusta e versandoci poi,un po' per volta, il burro precedentemente sciolto. Appena il composto sarà condensato, aggiungete una cucchiaiata di succo di limone e del prezzemolo tritato finissimo insieme a salvia e basilico. Infine salate e pepate la salsa ottenuta.
Togliete ai gamberetti lessati il guscio e spolverateli con la salsina, infine infilateli sugli appositi stuzzicadenti alternandoli con le foglie di insalata.
Mettete la salsa avanzata in una coppetta e portate in tavola anche questa. Tempo: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 600g di gamberetti
- 4 cespi piccoli di insalata rossa
- 40g di burro o margarina
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 pugno di prezzemolo
- salvia tritata
- basilico tritato
- pepe
- sale

Ricette simili

- Crocchette Di Gamberi
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Crostata Dell'autunno
- Pane Di Patate Alle Erbe
- Gamberetti Mimosa

Stuzzichini Al Groviera

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Amalgamate insieme, mescolando energicamente, la farina e il latte e fate cuocere il composto a fuoco basso, sempre mescolando finché la besciamella non si sarà addensata. Insaporitela con un po' di sale e noce moscata, fatela raffreddare e poi unite il formaggio grattugiato.
Passate le fette di pane nell'uovo sbattuto, spalmatevi sopra la crema e disponetele su una teglia.
Infornate a 180 gradi per una decina di minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio groviera
- 20 cl di latte
- 1 uovo
- 3 cucchiai di farina
- 8 fette di pane integrale
- noce moscata
- sale

Ricette simili

- Crocchette Al Groviera
- Sformato Di Formaggio (2)
- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Torta Di Asparagi (3)
- Cromesqui Al Formaggio

Stuzzichini Al Pepe Verde

Antipasto a base di pepe verde

Ricetta

Pulite gli scalogni, sciacquateli con cura sotto l'acqua corrente, asciugateli su fogli di carta assorbente e tritateli insieme al prezzemolo (precedentemente lavato).
Versate il tutto in una ciotola ed aggiungete la mozzarella tritata finemente. Servendovi di un mortaio, pestate i grani di pepe insieme al sale e all'olio d'oliva extra-vergine e mescolate. Nel frattempo, fate tostare le fette di pane casereccio (tagliate sottilmente), disponetele in una teglia imburrata e conditele con il composto ottenuto. Irroratele con un filino d'olio al pepe verde ed infornatele per circa 5 minuti a 170 gradi. Servitele subito calde.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio
- 300g di mozzarella tritata
- burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 scalogni
- prezzemolo
- 7 grani di pepe verde
- sale

Ricette simili

- Bruschette Con La Rucola
- Focaccia Alle Zucchine
- Focaccia Alle Zucchine (2)
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane
- Crostoni Alla Boscaiola

Stuzzichini Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente per almeno un'ora poi montatelo con un cucchiaio di legno fino a farlo diventare soffice.
Spezzate i grissini in due e spalmate ogni mezzo grissino col burro per tre quarti lasciandone libera un'estremità.
Lavate le acciughe, asciugatele e tagliatele a fettine.
Appoggiate ogni fettina su un grissino imburrato.
Tagliate a striscioline il prosciutto e avvolgetelo attorno ai grissini.
Mettete gli stuzzichini a raggiera su un piatto da portata.
Tagliate sottile il radicchio e conditelo con l'olio, l'aceto e un pizzico di sale.
Servite gli stuzzichini con l'insalata così preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di grissini di spessore medio
- 150g di prosciutto crudo tagliato sottilmente
- 150g di burro
- 100g di acciughe sotto sale
- per accompagnare:
- 100g di radicchio rosso
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Cipolline In Agrodolce
- Gelato Salato
- Esotici Al Porto
- Bruschetta Con Anchoiade
- Acciughe Al Verde

Stuzzichini Caldi Alla Salsiccia

Antipasto a base di salsiccia

Ricetta

Lasciate ammorbidire il burro e nel frattempo tritate finemente lo spicchio d'aglio; incorporate il ricavato al burro e lavorate il composto fino a quando risulta cremoso. Spalmatelo sulle fette di pane e dividete ognuna di queste in tre parti.
Disponete su ogni tartina un pezzetto di salsiccia scaldata sulla griglia e cospargete con un po' di cumino.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette grandi di pane scuro
- 100g di salsiccia
- 50g di burro
- 1 spicchio di aglio
- semi di cumino

Ricette simili

- Crostini Rosa
- La Bruschetta
- Bruschetta (3)
- Torta Di Patate E Cavolfiori
- Crostata Alle Carote

Stuzzichini Di Pere

Antipasto a base di pere

Ricetta

Lavate le pere, asciugatele e tagliatele a spicchi non troppo spessi.
Togliete il torsolo centrale e spolverizzate gli spicchi di pera con pepe nero appena macinato.
Tagliate la fontina a fettine sottili con le quali avvolgerete ogni spicchio di pera prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pere mature
- 50g di formaggio fontina
- pepe nero appena macinato

Ricette simili

- Dadolata Fritta Di Fontina E Polenta
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Finanziera Alla Piemontese
- Dadolata Fritta Di Mozzarella E Polenta
- Antipasto Di Carciofi E Acciughe

Stuzzichini Di Pesce

Antipasto a base di bastoncini di pesce

Ricetta

Prendete i bastoncini di pesce ancora surgelati e tagliateli in 3 parti; friggeteli e guarnite con ciuffetti di maionese e i sottaceti.
Infilzate ogni stuzzichino con uno stecchino.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di bastoncini di pesce surgelato
- 1 tubetto di maionese
- cetriolini sott'aceto (o funghetti sott'aceto)

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Antipasto Milleluci
- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Manzo Freddo Per Antipasto
- Giallini

Stuzzichini Di Robiola E Gamberetti

Antipasto a base di formaggio robiola

Ricetta

Mettete la robiola in una ciotola. Unitevi 3 cucchiaiate di maionese pronta.
Mescolate bene gli ingredienti con un cucchiaio di legno, finché saranno perfettamente amalgamati.
Scottate, scolate e sgocciolate i gamberetti.
Spremete l'impasto di robiola e maionese sui crackers, con il sac-à-poche munito di bocchetta spizzata.
Disponete gli stuzzichini sul piatto da portata e completateli con i gamberetti e le olive verdi snocciolate.
Guarnite con un po' di finocchietto, quindi servite.

Ingredienti per 6 persone

- 18 di crackers
- 18 di gamberetti
- 400g di formaggio robiola
- maionese pronta
- olive verdi snocciolate
- finocchietto

Ricette simili

- Stuzzichini Ai Fichi
- Antipasto Del Disperato
- Taco Salad Dip
- Avocado Alla Crema Di Tonno
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini

Stuzzichini Di Salvia

Antipasto a base di salvia

Ricetta

Lavate le foglie di salvia. Asciugatele.
Sbattete l'uovo con il sale e immergetevi le foglie per 2 minuti. Sgocciolatele bene, passatele nel pangrattato finissimo. In una padella scaldate abbondante olio, immergetevi le foglie di salvia e friggetele. Quando sono dorate asciugatele su carta da cucina e servitele per aperitivo con il provolone tagliato a dadini. Vini di accompagnamento: Barbera Del Monferrato 'Frizzante' DOC, Rosso Conero DOC, Lamezia DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 30 foglie di salvia
- 1 uovo
- farina (o pangrattato)
- formaggio provolone dolce
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Provolone Impanato
- Spiedini Di Provolone
- Mezzelune Alla Romana
- Grougère Al Provolone
- Panini Al Rosmarino E Formaggio

Stuzzichini Fritti

Antipasto a base di speck

Ricetta

Disponete 8 fette di pancarré su di un piano e spalmatele con del burro ammorbidito, che , avrete tirato fuori dal frigorifero almeno 15 minuti prima dell'uso. Subito dopo, farcite le fette di pane come se voleste preparare dei semplici tramezzini con l'emmenthal e lo speck e, quando saranno pronti, premeteli con le dita e friggeteli in abbondante olio caldo fino a dorarli. Dopodichè, tirateli fuori dalla padella, adagiateli su fogli di carta assorbente e dopo poco serviteli caldi e croccanti.

Ingredienti per 4 persone

- 16 fette di pancarré
- 80g di burro
- 8 fette di speck
- 8 fette di formaggio emmenthal
- olio d'oliva

Varianti

- Stuzzichini Fritti Di Formaggio E Pancetta

Ricette simili

- Tartine Alla Crema Di Salmone
- Pasticcio Di Zucchine
- Canapè Caldi
- Crostoni Agli Asparagi
- Crostoni All'emmenthal

Stuzzichini Fritti Di Formaggio E Pancetta

Antipasto a base di pancetta

Ricetta

Tagliate il formaggio a dadini di circa 2,5 cm di lato; avvolgete mezza fetta di pancetta attorno a ciascun pezzetto di formaggio, fermandola con uno stecchino di legno.
Passate il formaggio nella farina, poi nell'uovo sbattuto, infine nel pangrattato, facendo in modo che l'impanatura aderisca bene.
Friggete gli stuzzichini in una padella con abbondante olio caldo (180 gradi) fino a quando sono ben dorati. Toglieteli dal recipiente con una schiumarola, fateli sgocciolare su della carta assorbente da cucina e serviteli caldissimi.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di formaggio gouda mediamente stagionato
- 120g di pancetta affumicata affettata
- 1 tazza di farina
- 1 uovo
- 150g di pangrattato
- olio per friggere

Ricette simili

- Crocchette Saporite
- Crostoni Di Pancarré Al Gouda
- Antipasto Di Carciofi Con Pancetta
- Spiedini Pancetta E Champignon
- Crocchette Al Groviera

Stuzzichini In Agrodolce

Antipasto a base di carciofi giovani

Ricetta

Riempite una ciotola con acqua fredda e aggiungete il succo di limone.
Preparate i carciofi eliminando le foglie esterne più dure.
Spezzate i gambi alla base, pareggiate le punte, tagliateli a metà nel senso della lunghezza e privateli del fieno. Immergeteli subito nell'acqua acidulata in modo che non anneriscano.
Versate in una casseruola di acciaio inossidabile il vino, l'aceto, l'alloro, il peperoncino, l'aglio sbucciato e schiacciato, lo zucchero e un cucchiaino raso di sale. Mettetela sul fuoco e portate il liquido a ebollizione.
Immergete i carciofi nel liquido bollente, fate riprendere il bollore e cuocete per 8 minuti.
Verificate di tanto in tanto la cottura con la punta del coltello, perché i carciofi devono risultare al dente.
Scolate i carciofi, trasferirteli su un canovaccio e fateli raffreddare. Metteteli in un vaso da conserva sterilizzato e copriteli di olio.
Chiudete il vaso e riponetelo per un mese in un luogo fresco e riparato dalla luce.
Tagliate a fette spesse il formaggio di capra, cospargetelo con una macinata di pepe, irroratelo con un filo di miele e profumatelo con le foglioline di timo. Servitelo con i carciofi sott'olio e con fettine di pane alle noci leggermente tostate.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di formaggio fresco di capra
- 1 limone non trattato
- 25 cl di vino bianco secco
- 13 cl di aceto di vino bianco
- 1000g di carciofi piccoli giovani
- 1 spicchio di aglio (spicchi piccoli)
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di timo
- 1 peperoncino piccante
- 1 filo di miele di castagno
- 1 cucchiaio di zucchero
- alcune fette di pane alle noci
- 1 macinata di pepe nero in grani
- 1 cucchiaino di sale

Ricette simili

- Acciughe Piccanti
- Alici Marinate
- Teglia Gratinata
- Sottaceti All'inglese (2)
- Caprino Del Barbagianni

Stuzzichini Piccanti

Antipasto a base di salsa worcester

Ricetta

In un tegame fate soffriggere il burro, aggiungete i pomodori pelati e tagliati a pezzetti, quindi i tuorli mescolando velocemente per amalgamare il tutto.
Ritirate dal fuoco unite qualche fogliolina di basilico spezzettata e un cucchiaio di formaggio grattugiato.
Lasciate raffreddare e poi insaporite con un po' di Worcester.
Tagliate il pane a fette, distribuitevi sopra il composto e passate in forno caldo per alcuni minuti.
Sistemate su un piatto da portata e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filone di pane francese
- 2 pomodori
- 3 uova
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato
- alcune foglie di basilico
- salsa worcester piccante
- burro

Ricette simili

- Bruschetta Da Dessert
- Tartine All'avocado
- Pane Con Il Burro Rosa
- Crocchette Di Granchio (2)
- Maryland Crab Cakes

Stuzzichini Prelibati

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Tagliate le fette di pancarré in quattro e tostatele leggermente.
Spalmate metà delle fette con un po' di burro, metteteci sopra una fettina di pomodoro, un pezzettino di prosciutto e una fogliolina di lattuga.
Chiudete con l'altra fetta di pancarré e fissatela inserendo uno stecchino al centro.
Potete sbizzarrirvi con altri ripieni.

Ingredienti per 4 persone

- alcune fette di pancarré senza crosta
- burro
- pomodori
- alcune fette di prosciutto cotto
- insalata lattuga

Ricette simili

- Crostini Al Paté Di Funghi
- Crostini Napoletani
- Aspic Al Verde
- Sandwiches
- Sandwiches Al Prosciutto

Stuzzichino Raffaello

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Su pane mettere un velo di gorgonzola dolce e morbida, con una spruzzata di basilico tritato finissimo.

Ingredienti per 1 persona

- pane casereccio lievemente abbrustolito
- formaggio gorgonzola
- basilico tritato finissimo

Varianti

- Stuzzichino Raffaello (2)
- Stuzzichino Raffaello (3)
- Stuzzichino Raffaello (4)

Ricette simili

- Bruschette Al Gorgonzola
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Crostini Al Gorgonzola (2)
- Bruschetta Con Uova E Pomodoro
- Crostini Del Fattore

Stuzzichino Raffaello (2)

Antipasto a base di formaggio stracchino

Ricetta

Sul pane mettere stracchino di ottima qualità, un po' vecchio e inacidito, impastato con tracce di capperi, cipolla e un po' di senape ma non quella gialla e piccante bensì quella marrone, tipo la Louit Frères Estragon.

Ingredienti per 1 persona

- pane casereccio abbrustolito lievemente
- formaggio stracchino
- capperi
- cipolla
- senape marrone

Varianti

- Stuzzichino Raffaello
- Stuzzichino Raffaello (3)
- Stuzzichino Raffaello (4)

Ricette simili

- Crostini Con La Salsiccia
- Crostini Al Gorgonzola (2)
- Bruschetta Con Fagiolini Al Formaggio
- Pane E... Fantasia
- Crostoni Con Crema Di Formaggio

Stuzzichino Raffaello (3)

Antipasto a base di aringhe

Ricetta

Sul pane mettere le aringhe in salamoia agrodolce, aromatizzate con cipolla, aneto e altre spezie. E' possibile aggiungere un po' di pepe bianco o noce moscata.

Ingredienti per 1 persona

- aringhe in salamoia agrodolce
- cipolla
- aneto
- pepe bianco (facoltativo)
- noce moscata (facoltativo)
- pane casereccio abbrustolito leggermente

Varianti

- Stuzzichino Raffaello
- Stuzzichino Raffaello (2)
- Stuzzichino Raffaello (4)

Ricette simili

- Panzanella Laziale
- Panzerotto Verace (2)
- Cupola Di Aragosta
- Antipasto Di Aringhe
- Pani Ca Meusa

Stuzzichino Raffaello (4)

Antipasto a base di uovo sodo

Ricetta

Sul pane mettere la fettina di uovo sodo con cipolla cruda tritata finissima e caviale

Ingredienti per 1 persona

- 1 fettina di uovo sodo
- cipolla
- caviale
- pane casereccio abbrustolito leggermente

Varianti

- Stuzzichino Raffaello
- Stuzzichino Raffaello (2)
- Stuzzichino Raffaello (3)

Ricette simili

- Sandwich Alle Sardine
- Caviale A Gogò
- Bruschetta Con Fagioli Cannellini E Caviale
- Involtini Di Tonno
- Icre Nigre

Supplì

Antipasto a base di riso

Ricetta

Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida, tagliate la scamorza a dadini.
Preparate un ragù facendo soffriggere la cipolla nell'olio e rosolatevi la carne trita, bagnate con il vino e quando questo sarà evaporato, aggiungete il passato di pomodoro, i funghi strizzati e tritati e lasciate cuocere per circa tre quarti d'ora. Intanto lessate il riso per 12 o 13 minuti in acqua salata, scolatelo e conditelo con il burro, il parmigiano e il ragù passato, lasciando da parte la carne trita.
Modellate con il riso condito dei supplì dando loro la tipica forma a uovo, sistemando all'interno un dadino di scamorza e un pizzico di carne trita.
Passate i supplì nelle uova sbattute e nel pangrattato e poi friggeteli. Scolateli su carta assorbente da cucina. Prima di friggerli lasciarli riposare per qualche ora in frigorifero.
Friggere i supplì in una friggitrice in modo da farli dorare uniformemente e senza il pericolo che si spacchino. Servirli molto caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di riso comune
- 80g di carne tritata
- 200g di formaggio scamorza
- 300g di passata di pomodoro
- 20g di funghi secchi
- 1/2 di cipolla
- 30g di burro
- 2 uova
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 200g di pangrattato
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- olio per friggere
- sale
- pepe

Varianti

- Supplì (2)
- Supplì Di Couscous
- Supplì Di Riso
- Supplì Romani

Ricette simili

- Arancini Rustici
- Crocchette Di Riso (2)
- Cestini Di Pomodoro
- Crocchette Di Pollo
- Fagottini Al Bacon

Supplì (2)

Antipasto a base di riso

Ricetta

Preparare il risotto con il brodo, 100 g di burro e il formaggio grattugiato. Scolarlo al dente e stenderlo su un piano di marmo per raffreddarlo.
Imbiondire in un tegame, con 80 g di burro, la cipolla tritata; aggiungere il prosciutto, i funghi, il vitello tritato, le rigaglie e le animelle.
Condire con sale e pepe, versare il vino e farlo ridurre, mescolare un pizzico di farina e qualche cucchiaio d'acqua.
Cuocere a calore moderato fino a che risulti ben cotto e denso. Far raffreddare.
Prendere due cucchiaiate di risotto, formare delle piccole palle con le mani, fare un buco con un dito e riempirlo col ragù. Richiuderlo con dell'altro riso, passare nella farina, poi nell'uovo e poi nel pane grattugiato. In una padella con olio bollente immergere i supplì e ritirarli quando saranno ben dorati e croccanti. Asciugarli su carta assorbente e servirli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di riso
- 180g di burro
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- noce moscata
- brodo
- 100g di prosciutto crudo tagliato a pezzetti
- 50g di regaglie pulite
- 50g di animelle d'agnello
- 50g di carne di vitello
- 50g di funghi
- 1 bicchiere di vino bianco
- farina
- 1 uovo battuto e salato
- pangrattato
- olio per friggere
- sale
- pepe

Varianti

- Supplì
- Supplì Di Couscous
- Supplì Di Riso
- Supplì Romani

Ricette simili

- Olive Ripiene
- Fagottini Di Foglie Di Vite
- Olive Ripiene Fritte
- Palline Al Formaggio
- Crostini Al Formaggio Parmigiano Reggiano

Supplì Di Couscous

Antipasto a base di couscous

Ricetta

Su vapore d'acqua aromatizzata con cipolla, carota, sedano lessare il couscous. Far stiepidire e salare. Amalgamarvi 1 uovo e parmigiano grattugiato modellando in forma di supplì. Al centro di ognuno mettere la mozzarella.
Panare con uovo e pangrattato e far dorare brevemente nell'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di couscous
- mozzarella
- formaggio parmigiano
- 2 uova
- carota
- sedano
- cipolla
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Cestini Di Pomodoro
- Sformato Di Bietole
- Panzerotti Con Cipollotti, Zucchine E Vitellone
- Cocottine Di Riso Alla Marinara
- Spiedini Di Mozzarella E Pomodori Con Insalata Di Sedano Ed Ananas

Supplì Di Riso

Antipasto a base di riso

Ricetta

Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida, tagliate la scamorza a dadini.
Preparate un ragù facendo soffriggere la cipolla nell'olio e rosolatevi la carne trita, bagnate con il vino e quando questo sarà evaporato, aggiungete il passato di pomodoro, i funghi strizzati e tritati e lasciate cuocere per circa tre quarti d'ora. Intanto lessate il riso per 12 o 13 minuti in acqua salata, scolatelo e conditelo con il burro, il parmigiano e il ragù passato, lasciando da parte la carne trita.
Modellate con il riso condito dei supplì dando loro la tipica forma a uovo, sistemando all'interno un dadino di scamorza e un pizzico di carne trita.
Passate i supplì nelle uova sbattute e nel pangrattato e poi friggeteli. Scolateli su carta assorbente da cucina. Prima di friggerli lasciarli riposare per qualche ora in frigorifero.
Friggere i supplì in una friggitrice in modo da farli dorare uniformemente e senza il pericolo che si spacchino. Servirli molto caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di riso comune
- 80g di carne tritata
- 200g di formaggio scamorza
- 300g di passata di pomodoro
- 20g di funghi secchi
- 1/2 di cipolla
- 30g di burro
- 2 uova
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 200g di pangrattato
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- olio per friggere
- sale
- pepe

Ricette simili

- Supplì
- Supplì (2)
- Arancini Rustici
- Crocchette Di Riso (2)
- Cestini Di Pomodoro

Supplì Romani

Antipasto a base di riso

Ricetta

Preparare un risotto tostando il riso in una casseruola con il burro e portando a cottura, unendo brodo caldo. Infine, mantecare con la metà del parmigiano e far intiepidire il risotto.

Tagliare a dadini la mozzarella e mescolarla con il prosciutto, il prezzemolo tritato, il parmigiano rimasto, sale e un po' d'uovo sbattuto per ottenere un composto morbido.

Formare dei supplì, farcirli con l'impasto preparato, infarinarli, passarli nell'uovo, nel pangrattato e friggerli.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di riso
- burro
- brodo
- formaggio parmigiano
- mozzarella
- prosciutto a dadini
- 2 uova
- prezzemolo
- farina
- pangrattato
- olio per friggere
- sale

Ricette simili

- Supplì (2)
- Arancini Rustici
- Crocchette Di Riso (2)
- Mozzarella Fritta
- Supplì

Sviekolnij Salat

Antipasto a base di rape rosse

Ricetta

Prendere quattro rape rosse già lessate e 4 mele. Sbucciarle e passarle in grattugia a fori grossi e mescolare.
Aggiungere 16 noci spellate e tritate finemente (immergerle in un pentolino d'acqua bollente e farle bollire un po' di modo che si stacchi la pellicola).
Aggiungere abbondante maionese e mescolare e salare il tutto. Se si desidera un sapore più aspro, aggiungere un limone spremuto.
Aggiungere l'aglio tritato finemente e stemperato.
Mescolare e versare in una terrina.
Ornare con prezzemolo tritato finemente e qualche fettina di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 4 rape rosse
- 4 mele
- 16 di noci
- maionese
- limone
- 1/2 spicchio di aglio
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Antipasto Freddo
- Insalata Di Aringhe Con Barbabietole Rosse
- Cetrioli Ripieni Di Tonno
- Cuori Di Palma Con Maionese
- Insalata Alla Marinara

Taco Salad Dip

Antipasto a base di avocado

Ricetta

In un piatto mischiare gli avocado con il succo di limone, il sale e il pepe. In altro piatto unire maionese e panna. Infine in un terzo piatto più largo unire i fagioli e il peperone tagliato in pezzetti. Metterci sopra la mistura di avocado. Più sopra mettere uno strato con la mistura di panna.
Spruzzare con cipolle tagliate, pomodori e olive.
Coprire con il formaggio spezzettato; servire far raffreddare con patatine.

Ingredienti per 4 persone

- 3 avocado maturi
- 2 cucchiai di succo di limone
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/4 cucchiaino di pepe
- 1 tazza di panna
- 1/2 tazza di maionese
- 500g di fagioli precotti
- 1 peperone
- cipolle verdi
- 3 pomodori
- 2 olive snocciolate mature
- 200g di formaggio cheddar
- alcune fette di focaccia di granturco (o di grano)

Ricette simili

- Amigo Rollups
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Avocado Alla Crema Di Tonno
- Avocado Ripieni (3)
- Avocados Rellenos

Tacos Con Carne

Antipasto a base di carne di manzo

Ricetta

Cuocere la carne con olio, aglio e cipolla fino a che non diventa scura.
Eliminare il grasso e insaporire con sale e peperoncino.
Riempire ogni tortillas con la carne, il pomodoro, il formaggio e la lattuga.
Ripiegare e condire con salsa chili. Se le tortillas sono fredde, si possono rendere soffici scaldandole per 10 secondi in 2 cucchiai di olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di manzo macinato
- 1 cipolla tritata
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di peperoncino in polvere
- 3/4 cucchiaio di sale
- 2 pomodori tagliati e strizzati
- alcune foglie di insalata lattuga
- 1 tazza di formaggio caciotta a pezzi
- salsa di chili
- 12 di tortillas

Ricette simili

- Enchiladas Yucatecas
- Tacos De Queso
- Enchiladas De Pollo
- Grapefruit Avocado Soup
- Zuppa Di Avocado E Pompelmo

Tacos De Queso

Antipasto a base di formaggio caciotta

Ricetta

Soffriggere la cipolla in 2 cucchiai d'olio fino a farla intenerire.
Unire i pomodori pelati, i peperoncini e l'origano.
Cuocere lentamente per 20 minuti fino a che il sugo si addensa. In un padellino profondo immergere ogni tortilla in 2 cucchiai d'olio bollente per 10 secondi.
Asciugare in carta assorbente.
Tagliare il formaggio in 12 strisce.
Mettere una striscia di formaggio e 2 cucchiai di salsa al centro di ogni tortilla, chiudere bene i bordi.
Sistemare su un piano di cottura, coprire con carta d'alluminio.
Cuocere in forno a 180 gradi per 7-10 minuti.
Scoprire e cuocere ancora 3-4 minuti.
Riaprite le tortillas, aggiungere la panna acida e arrotolare.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cipolla tritata
- olio d'oliva extra-vergine
- 450g di pomodori pelati
- 120g di peperoncino verde privato dei semi e tritato
- 1 cucchiaino di origano secco pestato
- 12 di tortillas
- 250g di formaggio caciotta
- 1 tazza di panna acida

Ricette simili

- Enchiladas De Pollo
- Tacos Con Carne
- Enchiladas Yucatecas
- Lumache All'origano
- Pizza Napoletana (3)

Tagliata Di Salmone

Antipasto a base di filetto di salmone

Ricetta

Sistemate il filetto di salmone in una pirofila, salatelo, pepatelo e irroratelo con il succo di un limone e mezzo. Cospargetelo con la metà del finocchietto tritato e con la scorza di mezzo limone tagliata a filettini sottili.
Coprite la preparazione con della pellicola da cucina e mettete la pirofila in frigorifero fino al giorno seguente.
Togliete la pirofila dal frigorifero un'ora prima di servire.
Scolate bene il salmone dalla marinata, appoggiatelo sulla placca del forno foderata con della carta apposita unta di olio e cuocetelo a 250 gradi per 5 minuti.
Sfornate il salmone, tagliatelo a fette sottili e sistematelo su un piatto di portata. Cospargetelo con il finocchietto tritato che avete tenuto da parte e servite con la panna acida.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetto di salmone
- 2 limoni
- alcuni rametti di finocchietto selvatico
- 100g di panna acida
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mini Pie In Conchiglia
- Paté Di Salmone (2)
- Lax Smorga
- Ceci Al Bacon
- Tartellette Di Salmone E Caviale

Tartalicchi

Antipasto a base di patate lessate

Ricetta

Impastare la farina con lievito sciolto in acqua calda, le patate schiacciate ed il sale.
Lasciare riposare per circa 12 ore in ambiente caldo. Far friggere l'olio in una padella, prendere (con le mani bagnate) un pò di pasta e affogarla nell'olio bollente. Quando i tartalicchi sono ben colorati, toglierli dal fuoco e farli asciugare su carta assorbente.

Ingredienti per 5 persone

- 1000g di farina bianca
- 100g di lievito di pane
- 500g di patate lessate e schiacciate
- 1 pizzico di sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Torta Salata
- Pitta Di Granturco
- Pizzette Calabresi
- Panini Di Poldo
- Insalata Alla Marinara

Tarte Di Patate Al Salmone

Antipasto a base di salmone fresco

Ricetta

Riunite nel mixer la farina con il burro, un uovo, il vino e il sale.
Frullate finché si forma una pasta omogenea; avvolgetela nella pellicola per alimenti e fate riposare in frigo per 30 minuti.
Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a fette spesse 2-3 millimetri, mettetele a freddo in pentola e cuocete per 2 minuti da quando l'acqua bolle.
Scolate e fate asciugare su un telo.
Stendete la pasta in una sfoglia rettangolare spessa 3-4 millimetri, rivestite uno stampo rettangolare con il fondo removibile di 30 per 12 cm e ritagliate la pasta che risulta in eccesso.
Mescolate in una terrina lo yogurth con la panna, le erbe aromatiche tritate e l'uovo.
Salate e versate un cucchiaio di composto sul fondo dello stampo.
Fate uno strato di salmone, uno di patate, salate e continuate così.
Cuocete la tarte in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 35 minuti e servitela calda o tiepida.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di farina
- 120g di burro
- 5 cl di vino bianco
- 400g di patate vecchie
- 300g di salmone fresco a fette sottilissime
- 5 cl di panna
- 150g di yogurth greco
- 2 uova
- 2 rametti di dragoncello
- 2 rametti di aneto
- alcuni rametti di cerfoglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Tartellette Di Salmone E Caviale
- Torta Di Pollo Al Cerfoglio
- Torta Di Prosciutto Al Dragoncello
- Tortine Di Pollo Alla Senape
- Sfogliatine Golose

Tarte Flambè

Antipasto a base di cipolla

Ricetta

Stendere la pasta molto sottile , dispiegandola su una da fornaio se per il forno a legna, o su placca unta per il forno a gas, ricoprirla di cipolle, pancetta e panna, noce moscata, condire con l'olio di colza. **Cuocere** a forno molto caldo, oppure, per il forno a legna, a forno aperto e a fuoco vivo, dove le fiamme devono appunto 'fiammare' la tarte. Si degusta bollente. Si faceva una volta prima della cottura del pane, cotta dal fuoco dei rami più piccoli, di solito di pino, molto profumati.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta di pane
- 2 cipolle grandi a fettine
- 40g di panna fresca (o formaggio dolce fresco)
- 60g di pancetta affumicata tagliata a dadini
- 1 cucchiaio di olio di colza
- sale
- pepe
- noce moscata

Ricette simili

- Torta Di Peperoni Al Curry
- Crostini Di Polenta
- Quiche Au Roquefort
- Quiche Lorraine (3)
- Roulade Al Mascarpone

Tartellette Ai Mirtilli

Antipasto a base di mirtilli

Ricetta

Lavare i mirtilli e asciugarli delicatamente.
Spalmare la marmellata sul fondo delle tartellette e riempirle con i mirtilli. In una casseruola scaldare la gelatina di limone con qualche cucchiaino di maraschino e spennellare i mirtilli con questo composto e decorare con ciuffetti di panna.

Ingredienti per 4 persone

- 8 tartellette di pasta frolla già pronta
- 4 cucchiai di mirtilli maturi
- 4 cucchiai di marmellata di lamponi
- 250g di panna montata
- 4 cucchiaini di gelatina al limone
- alcuni cucchiai di maraschino

Ricette simili

- Mousse Di Prosciutto (5)
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Involtini Di Prosciutto (2)
- Mousse Di Prosciutto (3)
- Mousse Di Salmone (3)

Tartellette Al Cetriolo

Antipasto a base di cetrioli

Ricetta

Mescolate il mascarpone con il prosciutto cotto tritato, il peperone a pezzetti, il liquore, sale e pepe. Con questo composto riempite le tartellette guarnendole con rondelle di cetriolo disposto a corona.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di mascarpone
- 150g di prosciutto cotto affumicato
- 2 cetrioli
- 2 cucchiai di whisky
- 8 tartellette vuote
- 2 falde di peperone rosso
- sale
- pepe nero macinato fresco

Ricette simili

- Spiedini Tre Sapori (2)
- Stelline Ai Due Caviali
- Tartellette Tartufate
- Spumone Di Prosciutto
- Mattonella Primavera

Tartellette Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio roquefort

Ricetta

Mondate il porro e tagliatelo a fettine sottili. Fatelo appassire a fiamma bassa in un tegame con una noce di burro.
Unite i piselli, salate e pepate.
Cuocete per circa 20 minuti. In una ciotola sbattete le uova con il latte, il sale e un pizzico di noce moscata.
Tagliate il formaggio a cubetti.
Suddividete i piselli sul fondo delle singole tartellette, copriteli con un cucchiaio di frullato d'uovo e sopra distribuite un po' di dadini di Roquefort.
Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 10 minuti e servitele ben calde

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio roquefort
- 150g di pisellini novelli
- 10 cl di latte
- 2 uova
- 1 noce di burro
- 1 porro
- 1 pizzico di noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Quiche Au Roquefort
- Terrina Di Lattuga
- Roulade Al Mascarpone
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Tartra

Tartellette Al Gorgonzola

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

In una ciotola lavorate insieme mascarpone e gorgonzola fino a ottenere una crema omogenea.
Aggiungete un ciuffo di prezzemolo tritato.
Salate e pepate.
Riempite le tartellette con la crema usando una tasca da pasticciere che abbia la bocchetta sagomata.
Guarnite al centro con mezzo gheriglio di noce e un pistacchio.
Servite subito

Ingredienti per 4 persone

- 100g di formaggio gorgonzola
- 200g di mascarpone
- noci
- pistacchi
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pere O Coste Di Sedano Alla Mousse Di Gorgonzola
- Crema Di Mascarpone, Noci E Gorgonzola
- Sedano Bianco Al Gorgonzola
- Crema Di Formaggi Con Noci
- Bocconcini Ai Formaggi

Tartellette Al Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Setacciare la farina sul piano del tavolo. Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi sale, zucchero ed il lievito setacciato, mescolare bene e aggiungere uovo e latte.
Lavorare gli ingredienti, incorporando parte della farina, fino a formare un impasto denso, quindi aggiungere il burro a pezzettini.
Incorporare la farina rimanente ed impastare rapidamente il tutto con le mani, fino ad ottenere un impasto liscio.
Stendere l'impasto con un matterello in una sfoglia spessa 3 mm e con uno stampino o un bicchiere infarinati ritagliarvi dei dischetti del diametro di 9 cm.
Mettere i dischetti in vaschette in alluminio del diametro di 9 cm, premendo il bordo dei dischetti contro le pareti.
Forare il fondo della pasta con una forchetta, in modo che non si formino bolle d'aria.
Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 200-210 gradi per 15 minuti circa.
Distribuire l'insalata russa nelle tartellette raffreddate e completare con il salmone ed il prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- per l'impasto:
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 bustina di lievito pizzaiolo
- 250g di farina bianca
- 1 uovo
- 3 cucchiai di latte
- 100g di burro freddo di frigorifero
- per la farcitura:
- 500g di insalata russa
- 100g di salmone affumicato affettato
- 1 mazzetto di prezzemolo

Ricette simili

- Salatini Sfiziosi
- Cornetti Farciti (2)
- Bignè Alla Crema Di Formaggio
- Bocconcini Di Verdure
- Aspic Al Verde

Tartellette Alla Torinese

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Lasciare scongelare la pasta sfoglia; poi, con il mattarello, stenderla all'altezza di circa mezzo centimetro e ritagliarla in 12 forme rotonde che andranno messe negli appositi stampini.
Coprire la pasta con fagioli secchi e far cuocere per circa 15 minuti. Far rassodare le uova.
Tritare il prosciutto cotto e i capperi, quindi preparare un impasto unendo la ricotta, tre tuorli d'uova sode sbriciolati, l'olio di oliva, il brandy e il rafano.
Riempire le tartellette con questo impasto, coprire la parte superiore con i restanti due tuorli d'uovo passati al setaccio, lasciare riposare una mezz'oretta e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 150g di ricotta piemontese freschissima
- 150g di prosciutto cotto
- 2 cucchiai di capperi
- pochi di fagioli secchi
- 5 uova
- 1 bicchierino di brandy
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 punta di rafano in polvere

Ricette simili

- Sacchettini Al Prosciutto
- Quiche Lorraine
- Sfoglia Al Formaggio
- Girelle Di Pasta Sfoglia
- Triangolini Pasticciati

Tartellette Calde Agli Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Lessate per 15 minuti le punte degli asparagi, sgocciolatele, asciugatele.
Riempite le tartellette (si comprano già pronte in pasticceria o nei supermercati) con le punte degli asparagi tagliate, aggiungete una noce di burro, copritele con un po' di besciamella, cospargete con formaggio grattugiato.
Fate gratinare nel forno caldo per circa 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 500g di punte d'asparagi
- burro
- besciamella
- formaggio grattugiato
- sale

Ricette simili

- Crepes Agli Asparagi
- Vaschette Agli Asparagi
- Crostoni Agli Asparagi
- Pane Ripieno
- Crostata Agli Asparagi

Tartellette Calde Alla Fontina E

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Tagliate a dadini la fontina e il prosciutto, distribuiteli nelle tartellette, aggiungete un po' di burro fuso, copritele con poca besciamella.
Mettete nel forno preriscaldato e fate gratinare per circa 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 100g di formaggio fontina
- 100g di prosciutto cotto
- burro
- besciamella

Ricette simili

- Crepes Ai Funghi (2)
- Crepes Al Prosciutto E Fontina
- Crocchette Saporite (3)
- Prosciutto Alla Mostarda
- Mousse Di Prosciutto (2)

Tartellette Di Avocado

Antipasto a base di petit suisse

Ricetta

Sbucciate e tagliate gli avocado. Frullateli con un cucchiaino di succo di limone filtrato al colino. In una ciotola lavorate i petit suisse con due cucchiai di panna fino a ottenere un impasto cremoso e poi incorporatevi il purè di avocado.
Regolate sale e pepe.
Riempite le tartellette con il composto.
Lavate i pomodorini, tagliateli a metà e privateli dei semi, salateli internamente, rovesciateli e lasciate che perdano un po' d'acqua di vegetazione.
Ponete al centro di ogni tartelletta una foglia di basilico e mezzo pomodorino

Ingredienti per 4 persone

- 4 formaggini petit-suisse
- alcuni pomodorini ciliegia
- 2 avocado maturi
- panna
- 1 cucchiaino di succo di limone
- basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Al Formaggio
- Involtini Di Prosciutto (3)
- Tartine Alla Grappa Con Le Pere
- Tartine Arlecchino
- Panini Verdi

Tartellette Di Pollo

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Lessate il pollo, preferibilmente la parte del petto, tritatelo.
Rassodate le uova, togliete i tuorli e amalgamateli con la carne tritata.
Ammorbidite il composto con due cucchiai di maionese un cucchiaio di panna montata e regolate il sale.
Riempite le tartellette con la crema, guarnite con cetriolini sott'aceto tagliati a fettine

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pollo
- 2 uova
- maionese
- panna montata
- cetriolini sott'aceto
- sale

Ricette simili

- Aspic Di Pollo
- Stuzzichini Di Pesce
- Insalata Di Aringhe Con Barbabietole Rosse
- Antipasto Milleluci
- Bignè Farciti Al Pollo

Tartellette Di Salmone E Caviale

Antipasto a base di caviale

Ricetta

Cospargete il filetto di salmone con 2 cucchiaiate di sale grosso, una di zucchero e ciuffetti di aneto; copritelo e lasciatelo marinare per 5 ore in frigorifero, poi pulitelo della marinata e conservatelo coperto in frigo (si può fare anche il giorno prima). Per le tartellette, impastate rapidamente la farina con il burro morbido a pezzetti, g 80 di acqua, un pizzico di sale, un cucchiaio di zucchero e poco trito aromatico; lasciate riposare la pasta per 30 minuti in frigo, poi stendetela a mm 3 di spessore e rivestite con essa 36 stampini per tartellette; riempiteli di legumi secchi e infornateli a 190 gradi per 18 minuti circa. Intanto affettate le patate e mezza cipolla, raccoglietele in una casseruola, copritele appena con acqua e latte, salatele, pepatele e cuocetele, scoperte, finché tutto il liquido sarà stato assorbito; schiacciatele, allora, senza toglierle dal tegame e mescolatele (come un purè) con 3 cucchiai di panna, altrettanto vino, un cucchiaio di maionese, un trito di erba cipollina e un cucchiaio di salmone affumicato, tritato.
Liberate le tartellette dai legumi, riempitele con il purè di patate, guarnitele con fettine di salmone marinato e completatele con un cucchiaino di caviale italiano.

Ingredienti per 12 persone

- per la pasta delle tartellette:
- 300g di farina
- 150g di burro
- zucchero
- trito aromatico (timo, maggiorana, prezzemolo)
- sale
- per la cottura in bianco:
- legumi secchi
- per la farcia:
- 1000g di filetto di salmone fresco
- 600g di patate
- zucchero
- cipolla
- maionese
- salmone affumicato
- caviale italiano
- erba cipollina
- aneto
- panna liquida
- latte
- vino bianco secco
- sale grosso
- sale fino
- pepe

Ricette simili

- Paté Di Salmone (2)
- Lax Smorga
- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Involtini Di Prosciutto (5)

Tartellette Fredde Ai Gamberetti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Fate lessare le code dei gamberetti in acqua salata, scolatele, quando sono fredde mescolatele alla maionese a cui avrete aggiunto un po' di senape e poca salsa di pomodoro.
Riempite le tartellette, passatele su un piatto da portata e servite

Ingredienti per 4 persone

- 200g di gamberetti
- maionese
- senape
- salsa di pomodoro

Ricette simili

- Avocado Alla Giamaicana
- Insalata Di Gamberi E Carciofi
- Cuori Di Palma Con Maionese
- Insalata Gran Paradiso
- Vol-au-vent Alla Vodka

Tartellette Tartufate

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Tritate finemente il prosciutto.
Amalgamate la ricotta con la besciamella e aromatizzate con l'olio al tartufo.
Riempite la base delle tartellette con la crema e coprite con il prosciutto.
Cospargete con bacche di pepe rosa e decorate con foglioline di maggiorana.

Ingredienti per 10 persone

- 1 confezione di tartellette di pasta brisée a conchiglia
- 150g di prosciutto cotto
- 100g di ricotta fresca
- 4 cucchiai di besciamella
- alcune gocce di olio aromatizzato al tartufo
- sale
- alcune bacche di pepe rosa
- alcuni di alchechengi per accompagnare
- alcune foglie di maggiorana

Ricette simili

- Lenticchie In Conchiglia
- Cestini Di Wurstel
- Insalata Di Agrumi
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Torta Di Prosciutto Al Dragoncello

Tartine Al Burro Di Gamberetti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Togliete il burro dal frigo almeno 2 ore prima di cominciare a preparare le tartine.
Lessate in acqua salata i gamberetti, scolateli, sgusciateli e tritate finissime le code, lasciandone otto intere. In una ciotola lavorate il burro fino a renderlo spumoso, amalgamatevi i gamberetti tritati, un po' di prezzemolo e di maggiorana tritati, qualche fogliolina di basilico spezzettata.
Salate e pepate.
Spalmate la crema sulle fette di pancarré tagliato a quadratini.
Sistemate le tartine su un piatto da portata, decorate ognuna con un gamberetto intero, una fogliolina di rucola e alcuni capperi. Volendo, tutt'intorno potete distribuire ciuffi di prezzemolo riccio fresco

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 400g di gamberetti
- 200g di burro
- alcune foglioli di insalata rucola
- capperi
- prezzemolo
- maggiorana
- basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bocconcini Di Tonno
- Stuzzichini Ai Gamberetti
- Tartine All'aragosta
- Antipasto Di Uova
- Torta Alla Rucola E Taleggio

Tartine Al Caviale

Antipasto a base di caviale

Ricetta

Lavate bene i limoni, asciugateli e tagliateli a fettine sottili più o meno di uguale diametro. Raccoglietele in una fondina e spruzzatele con la vodka. In una ciotola lavorate il burro con un pizzico di paprica e il sale. Con un bicchiere ritagliate dalle fette di pane un dischetto regolare, spalmatelo con il burro alla paprica. Adagiatevi una fettina di limone sgocciolata e su ognuna mettete un cucchiaino di caviale

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 200g di caviale
- 2 limoni
- 1/2 bicchierino di vodka
- burro
- paprica
- sale

Ricette simili

- Caviale A Gogò
- Antipasto Di Caviale (2)
- Antipasto Di Caviale (3)
- Icre Nigre
- Icre Nigre (2)

Tartine Al Cetriolo

Antipasto a base di cetrioli

Ricetta

Lavate e tagliate verticalmente un cetriolo a metà, poi affettatelo molto sottilmente nel senso della larghezza ricavandone più o meno delle mezzelune. Salatele e lasciate che perdano un po' della loro acqua amara.
Lavate, tritate l'altro cetriolo e mescolatelo al formaggio cremoso.
Aggiungete alcune gocce di succo di limone, il prezzemolo tritato, il sale e il pepe.
Spalmate le fette di pane con il composto, tagliatele in diagonale, sulla superfice dei due triangoli sistemate le mezzelune di cetriolo come se fossero delle squame. Servitele fredde

Ingredienti per 4 persone

- pancarré integrale
- 50g di formaggio morbido e cremoso
- 2 cetrioli
- 1 limone
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tartine Con Acciughe Marinate
- Tartine Al Roquefort
- Tartine Alle Olive
- Pere Con Crema Alle Erbe
- Tartine All'avocado

Tartine Al Crescione

Antipasto a base di maionese

Ricetta

Rassodate le uova, sgusciatele e lasciatele raffreddare. Nel frattempo mondate il crescione, lavatelo, asciugatelo e tritatelo grossolanamente.
Tritate le uova sode, amalgamatele con la maionese e il succo di limone.
Salate e pepate.
Aggiungete il crescione.
Dividete a metà le fette di pancarré e spalmatele con il composto.
Lasciate in frigorifero fino al momento di servire

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- maionese
- 4 uova
- 1 mazzo di crescione
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tramezzino Raffinato
- Canapè Alle Cozze
- Tartine Mimosa
- Tramezzini Di Mare
- Tartine Di Granchio Alle Mele

Tartine Al Formaggio

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Lavorate la farina con il lievito, la ricotta, il burro a dadini, una presa di sale e, se necessario, 1-2 cucchiai di acqua fredda, fino a ottenere un impasto omogeneo che farete riposare per 30 minuti, avvolto in un foglio di pellicola.
Stendete la pasta allo spessore di 1/2 cm e ritagliatela a triangoli, che cuocerete in forno caldo a 2000 per 20 minuti, dopo averli punzecchiati con una forchetta.
Lavorate il formaggio con il mascarpone, il cetriolo tritato, l'erba cipollina, sale e pepe a piacere.
Stendete il composto sui triangoli di pasta, completatate con le nocciole pestate e servite. Per fare più in fretta, sostituite la base di pasta con pane scuro leggermente tostato.

Ingredienti per 8 persone

- 300g di farina
- 250g di ricotta fresca
- 75g di burro
- 250g di formaggio cremoso
- 100g di mascarpone
- 1 cucchiaio di erba cipollina tagliuzzata
- 1 cetriolino sott'aceto
- 1 cucchiaio di nocciole sgusciate
- 1 cucchiaio di lievito per torte salate
- sale
- pepe

Varianti

- Tartine Al Formaggio (2)
- Tartine Al Formaggio E Brandy
- Tartine Al Formaggio E Brandy (2)
- Tartine Al Formaggio E Brandy (3)

Ricette simili

- Panino Bivalente
- Tartine Con Acciughe Marinate
- Muffins Al Prosciutto
- Fagottini Di Bresaola
- Biscotti Alla Salvia

Tartine Al Formaggio (2)

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Eliminate la crosta al pancarré e mettete su ogni fetta la fontina tagliata a fettine. **Guarnite** con pezzi di pomodoro e condite con olio, pepe, sale, acciughe e capperi.

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- formaggio fontina
- pomodoro
- olio d'oliva
- pepe
- sale
- acciughe
- capperi

Varianti

- Tartine Al Formaggio
- Tartine Al Formaggio E Brandy
- Tartine Al Formaggio E Brandy (2)
- Tartine Al Formaggio E Brandy (3)

Ricette simili

- Canapè Con Provoline (2)
- Crostini Con Acciughe E Fegatini
- Canapè Piccanti
- Antipasto Di Sedano, Noci E Formaggio
- Tartine Alla Spuma Di Tonno

Tartine Al Formaggio E Brandy

Antipasto a base di formaggio robiola

Ricetta

In una ciotola lavorate la robiola per ammorbidirla. Bagnatela con mezzo bicchierino di brandy e incorporatevi cinque gherigli di noci (tenetene alcuni per la decorazione) e un cucchiaio di pinoli ben tritati, unite un po' di pepe.
Spalmate la crema di formaggio sulle fette di pancarré tagliato a dischetto e decoratele con un gheriglio di noce.

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 200g di formaggio robiola
- 1 cucchiaio di pinoli tritati
- noci
- 1/2 bicchierino di brandy
- pepe

Varianti

- Tartine Al Formaggio E Brandy (2)
- Tartine Al Formaggio E Brandy (3)

Ricette simili

- Stuzzichini Ai Fichi
- Pane E Noci
- Triangolini Alla Robiola
- Mousse Di Gorgonzola
- Crema Di Formaggi Con Noci

Tartine Al Formaggio E Brandy (2)

Antipasto a base di formaggio gorgonzola piccante

Ricetta

In una ciotola lavorate il gorgonzola per ammorbidirlo. Bagnatelo con mezzo bicchierino di brandy e incorporatevi cinque gherigli di noci (tenetene alcuni per la decorazione) e un cucchiaio di pinoli ben tritati, unite un po' di pepe.

Spalmate la crema di formaggio sulle fette di pancarré tagliato a dischetto e decoratele con un gheriglio di noce.

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 200g di formaggio gorgonzola piccante
- 1 cucchiaio di pinoli tritati
- noci
- 1/2 bicchierino di brandy
- pepe

Varianti

- Tartine Al Formaggio E Brandy
- Tartine Al Formaggio E Brandy (3)

Ricette simili

- Canapè Al Formaggio
- Tartine Di Noci
- Mousse Di Gorgonzola
- Antipasto Di Sedano, Noci E Formaggio
- Pere O Coste Di Sedano Alla Mousse Di Gorgonzola

Tartine Al Formaggio E Brandy (3)

Antipasto a base di formaggio roquefort

Ricetta

In una ciotola lavorate il roquefort per ammorbidirlo. Bagnatelo mezzo bicchierino di brandy e incorporatevi cinque gherigli di noci (tenetene alcuni per la decorazione) e un cucchiaio di pinoli ben tritati, unite un po' di pepe.
Spalmate la crema di formaggio sulle fette di pancarré tagliato a dischetto e decoratele con un gheriglio di noce.

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 200g di formaggio roquefort
- 1 cucchiaio di pinoli tritati
- noci
- 1/2 bicchierino di brandy
- pepe

Varianti

- Tartine Al Formaggio E Brandy
- Tartine Al Formaggio E Brandy (2)

Ricette simili

- Pancarré Campagnolo
- Pane E Noci
- Tartine Al Roquefort
- Antipasto Di Sedano, Noci E Formaggio
- Tartine Di Noci

Tartine Al Groviera

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Fate tostare le fette di pane e togliete intanto il burro dal frigo perché si ammorbidisca.
Sminuzzate il tonno, grattugiate il groviera e tritate la cipolla.
Mescolate il tutto insieme al burro e spalmate il composto sui crostini.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane in cassetta
- 100g di formaggio groviera
- 200g di tonno sott'olio
- 1 cipolla
- 50g di burro

Ricette simili

- Tartine Di Tom E Gerry
- Pandorato
- Toast Al Tonno E Spinaci
- Tramezzini Di Pollo
- Anche I Tonni Sono Dei Salami

Tartine Al Kiwi

Antipasto a base di kiwi

Ricetta

Schiacciate i kiwi con una forchetta e amalgamate al formaggio, reso cremoso da un po' di panna.
Insaporite il tutto con olio, sale, pepe e un goccio di succo di limone.
Mettete in frigo per mezz'ora.
Spalmate la crema sulle fette di pane e guarnitele con un triangolino di kiwi e una foglia di menta.

Ingredienti per 4 persone

- 2 kiwi
- 100g di formaggio cremoso
- panna da cucina
- pancarré
- limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- per guarnire:
- 1 triangolino di kiwi
- 1 foglia di menta

Ricette simili

- Tartine Al Roquefort
- Tartine Al Cetriolo
- Tartine All'avocado
- Antipasto Di Sedano, Noci E Formaggio
- Mousse Di Prosciutto E Kiwi

Tartine Al Mascarpone

Antipasto a base di mascarpone

Ricetta

Mescolare al mascarpone il formaggio olandese grattugiato e i semi di comino.
Spalmare una parte del composto sulle fette di pane, mettere al centro di ciascuna, 1/2 fetta di prosciutto e coprirla con il composto di formaggio rimasto.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di mascarpone
- 100g di formaggio olandese
- 2 fettine di prosciutto cotto
- 2 cucchiaini di semi di comino
- 4 fette di pane di segale

Varianti

- Tartine Al Mascarpone E Spinaci

Ricette simili

- Crostoni Al Formaggio
- Spumone Di Prosciutto
- Paté Di Prosciutto E Mascarpone
- Involtini Al Sesamo (2)
- Involtini Di Prosciutto Con Mascarpone E Gorgonzola

Tartine Al Mascarpone E Spinaci

Antipasto a base di mascarpone

Ricetta

In una ciotola raccogliete il mascarpone e amalgamatevi gli spinaci lavati, ben asciugati e spezzettati minutamente.
Regolate sale e pepe.
Mescolate il composto con una piccola frusta per renderlo piuttosto soffice.
Dividete a metà i bocconcini di pane alle noci e ricopritele con la crema di formaggio disposta a cupoletta.
Tenete al fresco e servite

Ingredienti per 4 persone

- 8 bocconcini di pane alle noci
- 100g di mascarpone
- 4 ciuffetti di spinaci freschi
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Stuzzichini In Agrodolce
- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi
- Sedano Bianco Al Gorgonzola
- Crema Di Mascarpone, Noci E Gorgonzola
- Radicchio Alle Noci

Tartine Al Parmigiano Reggiano

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Ricavate dalle fette di pane da toast 18 tartine rotonde.
Unire il burro ammorbidito al parmigiano e al tartufo macinato, mescolare bene sino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Con una tasca di tela da pasticceria disporre l'impasto in parti uguali sulle tartine e decorare con le lamelle di tartufo.

Ingredienti per 6 persone

- 10 fette di pane da toast
- 100g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato
- 60g di burro
- 30g di tartufo fresco macinato
- per decorare:
- alcune lamelle di tartufo

Ricette simili

- Bignè Al Formaggio
- Bastoncini Al Prosciutto
- Fonduta Valdostana
- Fondua
- Fonduta Valdostana (2)

Tartine Al Paté

Antipasto a base di pancarré

Ricetta

Cuocere il fegato in poco olio d'oliva; aggiungere il formaggio fresco, prezzemolo, burro e sale e frullare il tutto fino a ottenere un composto morbido e spumoso.
Versare la crema in una scodella e riporla in frigo per un paio d'ore. Infine, tostare le fette di pancarré, tagliarle ciascuna in quattro triangoli che andranno poi spalmati con abbondante paté.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fetta di fegato di vitello
- 2 cucchiai di formaggio fresco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- 1 pizzico di sale
- 3 fette di pancarré

Ricette simili

- Paté Di Fegato Delicato Con Il Bimby
- Coni Farciti
- Paté Di Fegato D'oca
- Pancarré Con Il Burro Al Tonnè
- Pancarré Con Il Burro Giallo (2)

Tartine Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

In una ciotola lavorate il burro fino a renderlo soffice e spumoso; incorporatevi il prosciutto tritato e spalmate con questo composto le fette di pane private della crosta.
Decorate il centro della tartina con due olive farcite.
Servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré integrale
- 70g di prosciutto cotto
- 30g di burro
- 8 olive farcite

Ricette simili

- Canapè Dello Chef
- Tartine Alla Spuma Di Prosciutto
- Canapè Di Prosciutto
- Crostoni Al Gorgonzola
- Tartine Alle Olive

Tartine Al Roquefort

Antipasto a base di formaggio roquefort

Ricetta

In una ciotola ammorbidite i formaggi lavorandoli con una forchetta fino a ridurli a una crema. Amalgamatevi due cucchiai di panna, aggiungete sale e pepe. Poi lavorateli ancora con una piccola frusta fino a ottenere un impasto soffice e cremoso.
Tagliate le fette di pancarré a metà e poi spalmatele con il composto di formaggio cremoso. Decoratele con un acino di uva bianca e uno di uva nera

Ingredienti per 4 persone

- pancarré integrale
- 100g di formaggio roquefort
- 100g di formaggio fresco cremoso
- panna
- uva bianca
- uva nera
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tartine Al Cetriolo
- Tartine Alle Olive
- Cestini Rustici
- Tartine Al Formaggio E Brandy (3)
- Tartine Al Kiwi

Tartine Al Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Tritate bene 40 g di salmone (20 g serviranno per guarnire) ed il parmigiano e amalgamate con il mascarpone.
Tagliate le fette di pancarré a triangolo, tostatele leggermente e spalmatele con la crema ottenuta. Disponetele su un vassoio ed ornate con i filetti di salmone, precedentemente conservati e piccole fettine di olive.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 60g di salmone affumicato
- 40g di formaggio parmigiano
- 60g di mascarpone
- 8 olive nere

Varianti

- Tartine Al Salmone (2)
- Tartine Al Salmone (3)
- Tartine Al Salmone Affumicato

Ricette simili

- Crocchette Al Salmone
- Schiacciate Di Scamorza, Piselli E Olive Nere Con Salsa Al Mascarpone
- Mousse In Crosta
- Paté Di Salmone Affumicato
- Tartine Alla Crema Di Salmone

Tartine Al Salmone (2)

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Tagliate il pane diagonalmente a triangolo; spalmatelo con un po' di burro; adagiatevi sopra una fetta di salmone e, su questa, una fettina sottilissima di limone tagliata al vivo.
Disponete su un piatto da portata e servite

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 60g di salmone affumicato
- limone
- burro

Varianti

- Tartine Al Salmone
- Tartine Al Salmone (3)
- Tartine Al Salmone Affumicato

Ricette simili

- Tramezzino Raffinato
- Pancarré Con Il Burro Al Salmone
- Crocchette Al Salmone
- Tramezzini Al Salmone
- Antipasto Di Storione E Salmone

Tartine Al Salmone (3)

Antipasto a base di salmone affumicato

Ricetta

Tritare 40 g di salmone ed amalgamarlo al mascarpone ed al parmigiano fino ad ottenere una crema omogenea.
Tagliare a triangolo il pancarré e tostarlo leggermente.
Spalmare la crema sulle fette di pane.
Tagliare a striscioline il salmone rimasto e affettare le olive.
Guarnire le tartine con il salmone e le olive e servire come antipasto.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 60g di salmone affumicato
- 60g di mascarpone
- 40g di formaggio parmigiano grattugiato
- 8 olive nere snocciolate

Varianti

- Tartine Al Salmone
- Tartine Al Salmone (2)
- Tartine Al Salmone Affumicato

Ricette simili

- Paté Di Salmone Affumicato
- Crocchette Al Salmone
- Mousse In Crosta
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Tartine Alla Crema Di Salmone

Tartine Al Salmone Affumicato

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Tostate appena appena le fette di pane.
Tritate un cucchiaino di capperi, mescolateli con un cucchiaio di maionese.
Spalmate il composto sul pane, adagiatevi sopra una fetta di salmone, guarnite con una rondella di pomodoro spellata e privata dei semi.
Coprite con la seconda fetta di pane e servite

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré integrale
- 4 fette di salmone affumicato
- 1 cucchiaio di maionese
- 1 cucchiaino di capperi
- 1 pomodoro verde

Ricette simili

- Tramezzini Al Salmone
- Tramezzino Raffinato
- Salmone Delizioso
- Antipasto Di Salmone
- Crocchette Al Salmone

Tartine Al Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Rassodate l'uovo, lasciatelo raffreddare e sgusciatelo.
Frullate il tonno sgocciolato con mezzo cucchiaio di capperi e 30 g di cipolline. In una ciotola lavorate il burro fino a renderlo cremoso, incorporatevi l'uovo sodo passato al setaccio e il frullato di tonno.
Bagnate con il succo di limone filtrato al colino, aggiungete il sale e un filo d'olio.
Mescolate fino a ottenere una crema soffice e omogenea.
Dividete a metà le fette di pane e spalmatevi il composto con una spatola o con un coltello bagnato.
Guarnite ogni tartina con olive tagliate ad anello e alcune striscioline di peperone

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 80g di olive verdi
- 80g di tonno sott'olio
- 30g di cipolline sott'aceto
- 25g di burro
- 1 uovo
- 1 peperone sott'aceto
- capperi
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Tartine Al Tonno (2)

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Mousse Di Tonno (3)
- Uova Sode Ripiene
- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Manzo Freddo Per Antipasto

Tartine Al Tonno (2)

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Si sgocciola il tonno dall'olio e si mette nel tritatutto, si trita quanto possibile, poi si aggiunge la robiola e si aziona di nuovo il tritatutto, fino ad ottenere una crema liscia.
Servire su del pane leggermente tostato.

Ingredienti per 4 persone

- tonno in olio d'oliva
- 6 robiole (formaggio)
- pane leggermente tostato

Varianti

- Tartine Al Tonno

Ricette simili

- Crostini Ai Fondi Di Carciofi E Tonno
- Ostriche Alla Mornay
- Caviale A Gogò
- Crostoni Di Melanzane
- Crostini Di Caprino Alle Melagrane

Tartine All'aragosta

Antipasto a base di aragosta

Ricetta

Lessate in acqua salata i gamberetti, scolateli, sgusciateli e tritateli; impastate il ricavato con il burro ammorbidito e spalmatelo sulle fette di pane; sopra mettetevi una foglia di lattuga e al centro di questa una fettina di aragosta.
Servite subito senza mettere in frigo

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré bianco
- 100g di gamberetti
- 80g di polpa d'aragosta lessa
- burro
- insalata lattuga
- sale

Ricette simili

- Cocktail Di Aragosta
- Fette All'insalata Di Gamberetti
- Conchiglie Alla Marsigliese
- Tartine Alle Verdure
- Tartine Al Burro Di Gamberetti

Tartine All'avocado

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Sbucciate gli avocado, eliminate il nocciolo, tagliate la polpa a pezzetti. Mettetela nel frullatore, unitevi la polpa di mezzo limone e il succo dell'altra metà filtrato al colino, il formaggio, alcune gocce di salsa Worcester, l'erba cipollina spezzettata, il sale e il pepe.

Azionate fino a ridurre il composto a una densa crema. Spalmatela sulle tartine in un leggero strato, sopra disponete i pomodorini lavati, asciugati e tagliati a metà.

Decorate il piatto con alcune foglie di basilico fresco

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 150g di formaggio cremoso
- 10 pomodori ciliegia
- 2 avocado
- 1 limone
- erba cipollina
- alcune gocce di salsa worcester
- alcune foglie di basilico
- sale
- pepe

Varianti

- Tartine All'avocado (2)

Ricette simili

- Canapè Di Avocado E Pomodori
- Gamberi Con Frutti Tropicali
- Fagottini Di Bresaola
- Tartine Al Formaggio
- Tartine Con Acciughe Marinate

Tartine All'avocado (2)

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Passare al setaccio la polpa dell'avocado.
Salare, pepare, mescolare con la panna.
Spalmare la pasta omogenea ottenuta sui crakers.
Decorare con gli ingredienti scelti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 avocado maturo
- sale
- pepe
- 2 cucchiai di panna
- crackers
- per la decorazione:
- noci
- mandorle
- olive
- acciughe
- cetriolini
- capperi
- alcune fettine di uova sode

Varianti

- Tartine All'avocado

Ricette simili

- Focaccia Di Patate (5)
- Pitta Ti Patate
- Cocktail Di Pompelmo
- Canapè Piccanti
- Tartine Alle Uova Sode

Tartine Alla Bottarga

Antipasto a base di bottarga

Ricetta

Tagliate la bottarga in fette larghe 2 cm.; togliete la pelle della parte esterna come si usa per i salumi; grattugiate ogni fetta; spolverate lo sfarinato ottenuto su fettine di pancarré, tostate e imburrate. Disponetele sul piatto da portata e riscaldate a bocca di forno prima di servirle. Ottime negli aperitivi e negli antipasti.

Ingredienti per 4 persone

- bottarga
- pancarré
- burro

Ricette simili

- Bruschetta Con Tonno E Bottarga
- Bruschetta Con Mozzarella E Bottarga
- Crostini Con La Bottarga
- Crostini Con La Bottarga (2)
- Crostini Con La Bottarga (3)

Tartine Alla Campagnola

Antipasto a base di olive

Ricetta

In una ciotola lavorate a lungo i caprini fino a ridurli a una morbida crema. Amalgamatevi le olive verdi tagliate a filetti, i peperoncini tritati e circa 50 g di tonno sminuzzato.
Regolate il sale.
Spalmate le fette di pancarré tagliato a dischetti con il composto e decoratele in superficie con le cipolline

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 5 formaggi caprini
- tonno
- 12 di olive
- sale
- 4 peperoncini sott'aceto
- cipolline

Ricette simili

- Tartine Al Tonno
- Antipasto All'italiana (2)
- Canapè Al Formaggio
- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Involtini Di Bresaola (7)

Tartine Alla Crema Di Noci

Antipasto a base di noci

Ricetta

In una ciotola ammorbidite i caprini; tritate le noci e amalgamatele al formaggio; aggiungete olio quanto basta per ottenere una crema morbida; salate, pepate e bagnate con due cucchiai di grappa.
Imburrate le fette di pane, spalmatele con la crema; servitele tagliate a triangolo

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane di segale
- 10 noci
- 2 formaggini caprini
- olio d'oliva
- burro
- 2 cucchiai di grappa
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Canapè Verdi
- Crostini Al Radicchio
- Tartine Alla Grappa Con Le Pere
- Noccioline Di Formaggio

Tartine Alla Crema Di Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Tenete da parte due fette di salmone, tritate il rimanente.
Lavorate il burro e unite salmone tritato, formaggio e panna quanto basta per ottenere una crema.
Spalmate il composto sul pane e guarnite con il restante salmone tagliato a striscioline

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 100g di salmone affumicato
- 40g di formaggio emmenthal grattugiato
- 30g di burro
- panna

Ricette simili

- Crocchette Al Salmone
- Tartine Al Salmone (3)
- Mousse In Crosta
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Tartine Al Salmone

Tartine Alla Giardiniera

Antipasto a base di giardiniera sott'olio

Ricetta

Sgocciolate la giardiniera e passatela nel burro; dopodichè riempite le tartine con questo composto.

Ingredienti per 4 persone

- tartine di pasta frolla
- giardiniera sott'olio
- burro

Ricette simili

- Tartine Con Maionese E Uova Sode
- Omelette Fantasia
- Tartine Con Il Burro Al Caviale
- Cestini Di Pane
- Bignè Alla Crema Di Formaggio

Tartine Alla Grappa Con Le Pere

Antipasto a base di grappa

Ricetta

In una ciotola lavorate il mascarpone con i petit suisse fino a ottenere un composto omogeneo e spumoso. Spruzzatelo con la grappa.
Sbucciate e dividete la pera a spicchi, tagliate ognuno di questi a metà, spruzzateli con il succo di limone.
Tagliate ogni fetta di fontina in quattro triangolini e il pancarré a quadratini.
Spalmate il pane con la crema di mascarpone e poi decorateli con uno spicchio di pera e un triangolo di fontina

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 200g di mascarpone
- 3 formaggini petit-suisse
- 2 fettine di formaggio fontina
- 1 pera
- 1 cucchiaio di grappa
- 1 limone

Ricette simili

- Crostini Profumati
- Tartellette Di Avocado
- Involtini Di Prosciutto (3)
- Tartine Arlecchino
- Torta Al Formaggio

Tartine Alla Pizzaiola

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Lavate i pomodori, che devono essere maturi ma sodi, divideteli a metà, togliete i semi, salateli e capovolgeteli, lasciate che perdano un po' della loro acqua.
Tagliate a fettine la mozzarella.
Tritate i cipollotti, le olive, i pomodori e raccogliete tutto in una ciotola.
Unite il prezzemolo tritato molto finemente, salate, pepate e ammorbidite con poco olio versato a filo, mescolate per ben amalgamare.
Tostate le fette di pancarré tagliato a dischetto, imburratele e sopra distribuitevi il composto tritato.
Decorate la superficie con una fettina di mozzarella e cospargete di origano

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 2 pomodori
- 2 cipollotti
- 1 mozzarella di bufala
- 6 olive verdi
- origano
- prezzemolo
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostoni Di Mozzarella
- Mozzarella In Carrozza (6)
- Bruschetta Caprese
- Mozzarelle Impanate
- Canapè Con Provoline

Tartine Alla Ricotta

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Tagliate il cetriolo a fettine sottili, cospargetele di sale in modo che perdano acqua; asciugatele.
Amalgamate la ricotta con la crescenza, salate e pepate.
Spalmate il composto sul pane e guarnite con le fettine di cetriolo

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 100g di ricotta
- 80g di formaggio crescenza
- 1/2 di cetriolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschette Con Alici
- Mousse Salmone E Cetriolo
- Panzanella (7)
- Focaccia Di Recco
- Pan Bagna' Di Nizza

Tartine Alla Spuma Di Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Lavorate il burro finché è diventato soffice e spumoso. Incorporatevi il prosciutto tritato.
Spalmate le tartine con il composto e guarnite con filetti di olive.
Disponete su un piatto da portata e servite

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 100g di prosciutto cotto
- 4g di burro
- olive

Ricette simili

- Tartine Al Prosciutto
- Canapè Dello Chef
- Crostoni Al Gorgonzola
- Canapè Di Prosciutto
- Sandwiches

Tartine Alla Spuma Di Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Tritate finemente il tonno (ancora meglio la ventresca) con le acciughe; frullate il composto ottenuto unendo anche il tuorlo sodo e la mollica di pane precedentemente bagnata nel latte e strizzata.

Passate in una ciotola e amalgamate il tutto con un po' di burro già ammorbidito fino a ottenere un composto spumoso. Spalmatelo sul pane imburrato e guarnite con i capperi.

Disponete su un piatto da portata e servite

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 100g di tonno
- capperi
- mollica di pane
- 1 tuorlo d'uovo sodo
- 3 acciughe
- burro

Ricette simili

- Limoni Piccanti
- Involtini Di Tonno
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Crostini Con Acciughe E Fegatini
- Antipasto Speedy

Tartine Alle Olive

Antipasto a base di olive verdi

Ricetta

Dividete ogni fetta di pane in due rettangoli oppure in due triangoli. In una ciotola lavorate il formaggio per renderlo ancora più cremoso.
Unite le olive tritate.
Spalmate senza economia il composto sul pane.
Adagiate su ogni tartina due striscioline incrociate di peperone rosso.
Disponete sul piatto da portata e servite

Ingredienti per 4 persone

- 6 fette di pancarré integrale
- 1 confezione di formaggio cremoso
- 100g di olive verdi snocciolate
- alcune falde di peperone rosso

Ricette simili

- Spiedini Di Pomodori
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Tartine Al Cetriolo
- Tartine Al Roquefort

Tartine Alle Uova Sode

Antipasto a base di uova sode

Ricetta

Imburrate le fette di pane, stendetevi sopra un velo di senape inglese se preferite il tipo più piccante o quella francese.
Tagliate le uova sode a fette badando di non spezzarle e ponetele sulle tartine.
Guarnite con capperi e olive verdi e nere

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- burro
- senape
- capperi
- 3 uova sode
- olive

Ricette simili

- Uova Sode Ripiene
- Tartine Gelatinate Alla Senape
- Canapè Piccanti
- Pancarré Con Il Burro Alla Maria
- Antipasto Di Uova

Tartine Alle Verdure

Antipasto a base di carote

Ricetta

Grattugiate le carote e il cavolo bianco; mescolate bene dando sapore con sale, pepe, succo di limone ed olio.
Tostate le fette di pancarré e su ognuna di esse mettete una foglia di lattuga, un po' di verdure grattugiate e le olive nere snocciolate.

Ingredienti per 4 persone

- carote
- cavolo bianco
- sale
- pepe
- succo di limone
- olio d'oliva
- pancarré
- insalata lattuga
- olive nere snocciolate

Ricette simili

- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini
- Cruditees In Pinzimonio
- Tartine Al Salmone (3)
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Arance Alle Olive

Tartine Arlecchino

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

In una ciotola ammorbidite i petit suisse e poi amalgamateli con due cucchiai di parmigiano grattugiato e le foglioline di prezzemolo tritate.
Togliete la crosta alle fette di pane e spalmate la superficie con il composto al formaggio; quindi adagiatevi una fettina di prosciutto e sopra a questa una rondella sottile di pomodoro spellato.
Terminate decorando con un'oliva nera snocciolata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane
- 4 fettine di prosciutto cotto
- 3 formaggini petit-suisse freschi
- 2 cucchiai di panna
- 1 pomodoro verde
- burro
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- olive nere

Ricette simili

- Involtini Di Prosciutto (3)
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Crostini Profumati
- Panini Verdi
- Torta Al Formaggio

Tartine Bicolore Di Frittatine

Antipasto a base di uova

Ricetta

Tritate finemente l'erba cipollina con un ciuffo di prezzemolo.
Sbattete le uova, unitevi il trito di erbe, salate, pepate e preparate tre frittatine molto sottili e croccanti
Tagliatele a striscioline di mezzo centimetro di larghezza.
Spalmate un leggero strato di paté d'olive sulle fette di pancarré e sopra disponetevi in diagonale le strisce di frittatina

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- patš di olive nere
- 2 uova
- 3 fili di erba cipollina
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Dips
- Tartine Con Acciughe Marinate
- Pancarré Con Il Burro All'erba Cipollina
- Gamberetti Verdi
- Insalata Con Filetti Di Sogliola E Crostini

Tartine Calde Alla Fontina

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

In una ciotola sbattete bene i tuorli con un pizzico di sale ed uno di peperoncino.
Aggiungete i due formaggi grattugiati. mescolate bene prima di aggiungere, delicatamente, gli albumi montati a neve. Questo impasto va spalmato tra due fette di pane che si infornano a 250 gradi per pochi minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova
- 100g di formaggio fontina
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- peperoncino
- pane a fette

Ricette simili

- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Canederli Di Formaggio
- Quiche Lorraine (3)
- Crostini Di Polenta
- Torta Di Asparagi

Tartine Con Acciughe In Salsa

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Rassodate l'uovo. Sgusciatelo, prelevate il tuorlo, mettetelo in una ciotola e lavoratelo con un cucchiaio d'aceto, due d'olio, due di prezzemolo tritato.
Salate e pepate con moderazione.
Togliete la crosta alle fette di pancarré e tagliatele a triangolo. Tostatele leggermente, spalmatele con un poco di salsina d'uovo, disponetevi sopra due filetti d'acciughe e completate le tartine decorandole con le cipolline tagliate a metà.

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- filetti d'acciughe
- 1 uovo
- cipolline sott'aceto
- prezzemolo
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Manzo Freddo Per Antipasto (2)
- Manzo Freddo Per Antipasto
- Riso Rosso
- Tartine Al Tonno
- Gamberetti Verdi

Tartine Con Acciughe Marinate

Antipasto a base di acciughe marinate

Ricetta

Tritate finemente il cipollotto; mescolatelo al formaggio e aggiungete un pizzico di sale.
Affettate il pane e spalmate le fette con il composto preparato.
Sistemate su ogni fetta un acciuga e una fettina di cetriolo.
Decorate con erba cipollina e olive nere.
Servite le tartine ben fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sfilatino di pane integrale
- 8 acciughe marinate
- 1 tazza di formaggio cremoso
- 2 cetrioli sott'aceto
- alcuni steli di erba cipollina
- olive nere
- 1/2 di cipollotto
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Fagottini Di Bresaola
- Tartine Al Formaggio
- Aspic
- Tartine Al Cetriolo
- Panino Bivalente

Tartine Con Il Burro Al Caviale

Antipasto a base di burro

Ricetta

Lasciate ammorbidire 100 g di burro ed amalgamatelo molto delicatamente con 80 g di caviale.
Potete unire alcune gocce di succo di limone.
Stendere la salsa ottenuta sulle tartine.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro
- 80g di caviale
- alcune gocce di succo di limone (facoltativo)
- alcune di tartine

Ricette simili

- Crackers Con Il Burro Al Caviale
- Pancarré Con Il Burro Al Caviale
- Stelline Ai Due Caviali
- Caviale A Gogò
- Cupola Di Aragosta

Tartine Con Maionese E Uova Sode

Antipasto a base di uova sode

Ricetta

Preparate una maionese con i 2 tuorli, l'olio e il succo di limone.
Aggiungete poi prezzemolo, cerfoglio, ramolaccio tritati e riempite con questa salsa le tartine.
Tagliate a metà le uova sode e disponetele sulle tartine.
Guarnite con foglioline di menta.

Ingredienti per 4 persone

- 6 tartine di pasta frolla
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 limone
- 3 uova sode
- prezzemolo
- cerfoglio
- ramolaccio
- per guarnire:
- alcune foglie di menta

Ricette simili

- Tartine Alla Giardiniera
- Vol-au-vent Al Granchio
- Gamberetti Mimosa
- Insalata Di Scampi E Asparagi (3)
- Uova Allo Yogurth

Tartine Con Ricotta

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Preparare una pasta con 250 g. di farina, 5 g. di lievito in polvere, un pizzico di sale, 1 uovo, 80 g. di burro e 1/2 tazza di yogurth magro. Farla riposare per 1/2 ora in frigorifero, tirare una sfoglia, ritagliarvi dei dischi di 6 cm. di diametro, sollevare i bordi per ricavarne piccole scodelline. Versarvi dentro un ripieno preparato con 450 g. di ricotta, 1 cucchiaio di panna, 2 uova, un pizzico di sale e uno di zucchero.

Spennellare con tuorlo d'uovo e cuocere a forno moderato per 30 minuti. Servirle con brodo di gallina.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di farina
- 5g di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 80g di burro
- 1/2 tazza di yogurth magro
- 450g di ricotta
- 1 cucchiaio di panna
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero
- tuorli d'uovo

Ricette simili

- Watruski
- Panini Al Latte Fantasia
- Torta Di Ricotta E Formaggio
- Frollini Al Formaggio
- Soufflé Ai Carciofi

Tartine Con Uova E Pancetta

Antipasto a base di uova

Ricetta

Tritate il prezzemolo.
Tagliate le fette sottili di pancetta a pezzetti.
Fate fondere 10 g di burro in un tegamino, mettetevi la pancetta e fatela rosolare finché non diventa croccante, mescolando parecchie volte.
Togliete dal fuoco.
Rompete le uova in una ciotola, aggiungetevi un cucchiaio di acqua e sbattete con la forchetta. Versatele nel tegamino, rimettete quest'ultimo sul fuoco e fate cuocere, mescolando finché le uova non sono diventate cremose.
Mettete in una ciotola e lasciate raffreddare.
Aggiungete allora il prezzemolo, sale, pepe e mescolate con la forchetta.
Spalmate le fette di pane con il resto del burro.
Distribuite la preparazione alle uova su tre fette di pane e ricopritele con le altre tre. Con uno stampino di 5 cm a forma di fiore, ritagliate due fiori in ogni tartina. Disponetele su un piatto e servite subitc oppure coprite il piatto con una pellicola adesiva e mettete in frigorifero fino al momento di servire. Vino consigliato: Aquileia Refosco.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 30g di burro
- 1 cucchiaino di prezzemolo
- 6 fette di pancarré
- 2 uova
- 50g di pancetta

Ricette simili

- Bacon & Egg
- Crostini Barny
- Canapè Piccanti
- Tramezzino Raffinato
- Pancarré Con Il Burro Alla Maria

Tartine Di Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Lessate gli asparagi, eliminate la parte più dura del gambo.
Fate dorare le fette di pane in poco burro, asciugatele su carta assorbente e sopra disponetevi gli asparagi; cospargete di formaggio, distribuite alcuni fiocchetti di burro e gratinate al forno.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 400g di asparagi
- formaggio grattugiato
- burro
- sale

Ricette simili

- Crostoni Agli Asparagi
- Crostini Agli Asparagi
- Omelette Agli Asparagi
- Crepes Agli Asparagi (2)
- Torta Di Asparagi

Tartine Di Canocchie

Antipasto a base di canocchie

Ricetta

Pulite e lavate bene le canocchie; lessatele per cinque minuti in abbondante acqua acidulata con succo di limone e leggermente salata; scolatele molto bene. Quando sono fredde sgusciatele, tagliate la polpa a pezzettini, conditela con la maionese, poco succo di limone, olio, sale e pepe.
Imburrate appena la superficie delle fette di pane, adagiatevi sopra una croccante foglia di lattuga, riempitela con la polpa di canocchie.
Disponete le tartine su un piatto da portata, decoratele con fettine di uovo sodo e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 8 canocchie
- 1 uovo sodo
- maionese
- limone
- olio d'oliva
- insalata lattuga
- sale
- pepe
- burro

Ricette simili

- Canapè Di Anguilla
- Insalata Di Gamberetti (4)
- Cocktail Di Asparagi (2)
- Barchette Fantasia
- Coppe Di Astice

Tartine Di Formaggio Calde

Antipasto a base di mandorle

Ricetta

Stendete una confezione di pasta sfoglia surgelata in uno strato sottile e ricavatene tanti dischetti che sistemerete su una teglia da forno imburrata. Premendo con l'indice, formate al centro di ognuno una piccola cavità in cui porrete un dadino di Philadelphia con sopra una mandorla o un mezzo gheriglio di noce.
Pennellate con dell'uovo sbattuto la pasta intorno al formaggio e cuocete per 15 minuti in forno a 190 gradi.
Servite le tartine calde con gli aperitivi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- formaggio philadelphia
- mandorle o noci
- uovo sbattuto

Ricette simili

- Involtini Al Sesamo (2)
- Sfogliata Al Grana
- Cappello Del Prete In Crosta
- Fagottini Di Radicchio
- Torta Ai Broccoletti

Tartine Di Frittata

Antipasto a base di uova

Ricetta

Sbattete le uova leggermente salate, il formaggio e un po' di latte.
Cuocete con poco burro alcune frittatine piuttosto sottili.
Imburrate il pancarré tagliato a quadretti, spalmatelo con un po' di senape (facoltativa), coprite con un quadretto di frittata, fermate con uno stecchino.
Disponete su un piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 3 uova
- latte
- burro
- formaggio grattugiato
- senape
- sale

Ricette simili

- Tramezzini Millecolori
- Pudding Di Formaggio (2)
- Pudding Di Formaggio
- Pudding Di Formaggio (3)
- Gratin Di Uova E Gamberetti

Tartine Di Gamberetti

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Tritate finemente i gamberetti lessati e frullateli.
Lavorate il composto con il burro che deve essere di pari quantità.
Tagliate le fette di pancarré a quadratini, spalmatele con la crema ottenuta e cospargete con il prezzemolo tritato.
Disponete le tartine su un piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 200g di gamberetti
- burro
- burro
- prezzemolo

Ricette simili

- Tartine Al Burro Di Gamberetti
- Pancarré Con Il Burro Ai Gamberetti
- Tramezzini Di Mare
- Tartine All'aragosta
- Canapè Di Gamberi

Tartine Di Granchio Alle Mele

Antipasto a base di granchio

Ricetta

In una ciotola sminuzzate con la forchetta la polpa di granchio.
Aggiungete due cucchiai di maionese, salate e pepate.
Sbucciate la mela, tagliatela a cubetti molto piccoli, spruzzateli con il succo di limone. Uniteli alla polpa di granchio e incorporate anche il succo di limone avanzato.
Togliete la crosta alle fette di pancarré e tagliatele a metà.
Coprite la superficie con il composto.
Cospargete di prezzemolo tritato.
Tenete in frigorifero fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- pancarré
- 1 scatola di polpa di granchio
- 2 cucchiai di maionese
- 1 mela verde
- 1 limone
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Uova Alla Polpa Di Granchio
- Canapè Di Carote
- Antipasto Di Riso
- Misto Al Granchio
- Antipasto Mare E Monti

Tartine Di Noci

Antipasto a base di noci

Ricetta

Spellate, tritate e amalgamate i gherigli di noci, calcolando come quantità la stessa del formaggio, al burro.
Unite il gorgonzola, amalgamate bene fino ad ottenere una crema.
Spalmate il composto sulle fette di pancarré leggermente imburrate, decorate con mezzo gheriglio, disponete le tartine su un piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 100g di formaggio gorgonzola
- 100g di burro
- noci

Ricette simili

- Tartine Al Formaggio E Brandy (2)
- Antipasto Di Sedano, Noci E Formaggio
- Crostoni Al Gorgonzola
- Mousse Di Gorgonzola
- Gallettine Al Formaggio

Tartine Di Pollo

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Il petto di pollo deve essere già cotto, tritatelo e tagliate il sedano a rondelle sottili.
Mettete pollo, sedano e mandorle in scaglie in una grande ciotola e mescolate.
Aggiungete la maionese e mescolate bene con un cucchiaio di legno.
Mettete il peperoncino, sale e pepe.
Imburrate le fette di pane.
Spalmate la preparazione precedente su due fette di pane e ricopritele con le altre due fette imburrate. Con uno stampino di 5 cm a forma di fiore, ritagliate due fiori in ogni tartina. Disponetele su un piatto di portata e servite subito oppure coprite il piatto con una pellicola adesiva e mettete in frigorifero fino al momento di servire. Vino consigliato: Bardolino.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 20g di burro
- peperoncino
- 1 cucchiaino di maionese
- 12g di mandorle tostate
- 4 fette di pancarré
- 25g di sedano
- 75g di petto di pollo

Ricette simili

- Canapè Di Pollo
- Spiedini Di Pollo E Trevisana
- Insalata Di Pollo Alle Mandorle
- Vol-au-vent Al Pollo
- Panini Farciti

Tartine Di Ricotta

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Lavorate il burro con la ricotta, un pizzico di paprica, poco sale, qualche gheriglio di noce tritato.
Amalgamate il composto e spalmatelo sulle fette di pancarré precedentemente imburrate.
Guarnite con gherigli di noci disponete su un piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 50g di burro
- 50g di ricotta
- paprica
- noci
- sale

Ricette simili

- Tartine Al Caviale
- Tartine Di Noci
- Pancarré Campagnolo
- Crostoni Al Gorgonzola
- Pancarré Con Il Burro Alla Paprica

Tartine Di Salame

Antipasto a base di salame

Ricetta

Togliete la crosta alle fette e tostatele appena.
Amalgamate il burro con il rafano, salate e spalmatelo sul pane; disponete su ogni tartina due fette di salame, sopra una di uovo sodo e alcuni anellini di cipolla.
Sistemate le tartine su un piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 8 fette di salame
- 1 uovo sodo
- 1 cipollina
- 1 cucchiaio di rafano grattugiato
- burro

Ricette simili

- Canapè Di Anguilla
- Bocconcini Fantasia
- Bocconcini Del Prete Ladro
- Tartine Di Canocchie
- Sandwiches Al Salame

Tartine Di Tom E Gerry

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Dopo aver tostato il pane fate a pezzettini il tonno, grattugiate il formaggio e tritate la cipolla. **Mescolate** quindi il tutto insieme al burro, che avrete ovviamente fatto ammorbidire prima, spalmate il risultato (circa una crema) sul pane e servite. Importante è fare delle porzioni uguali altrimenti capirete i motivi di litigio tra Tom e Gerry.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane in cassetta
- 100g di formaggio groviera
- 200g di tonno
- 1 cipolla
- 50g di burro

Ricette simili

- Tartine Al Groviera
- Pandorato
- Tramezzini Di Pollo
- Toast Al Tonno E Spinaci
- Crostoni Alle Acciughe

Tartine Gelatinata All'insalata Russa

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Preparate la gelatina secondo le istruzioni sulla confezione e lasciatela raffreddare.
Spalmate le fettine di pane con un leggero velo di burro ammorbidito, distribuite su ognuna uno strato d'insalata russa, sopra adagiatevi una rondella di uovo sodo e al centro di questa mettete un gamberetto.
Intingete un pennello da cucina nella gelatina e spennellate più volte le tartine con molta delicatezza.
Ponete in frigorifero a rassodare alcune ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 16 fettine di pane di segale
- 300g di insalata russa
- 16 di gamberetti
- 80g di burro
- 3 uova sode
- gelatina

Ricette simili

- Involtini Di Prosciutto (2)
- Antipasto Di Aragosta In Bellavista
- Coni Di Prosciutto
- Smoerrebroed
- Aspic Al Verde

Tartine Gelatinate Alla Lingua

Antipasto a base di lingua

Ricetta

Preparate la gelatina secondo le istruzioni sulla confezione. Lasciatela raffreddare.
Tagliate verticalmente in quattro i cetriolini.
Tagliate il pane a fettine, spalmatele con abbondante foie gras, adagiatevi una fettina di lingua e, sopra, un petalo di cetriolino.
Intingete un pennello da cucina nella gelatina e spennellate più volte la superficie della tartina fino a formare un velo omogeneo.
Ponete in frigorifero a rassodare 2 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pane in cassetta rotondo
- 16 fettine di lingua salmistrata
- 200g di foie gras
- 4 cetriolini sott'aceto
- gelatina

Ricette simili

- Panino Bivalente
- Aspic
- Crostoni Alla Hollywood
- Antipasto Milleluci
- Giallini

Tartine Gelatinate Alla Senape

Antipasto a base di senape

Ricetta

Fate la gelatina, lasciatela raffreddare.
Togliete la crosta alle fette di pane, dividetele in due.
Mettete il burro ammorbidito in una ciotola, incorporatevi la senape mescolando fino a ottenere un composto soffice. Spalmatelo sulle tartine, appoggiatevi sopra una rondella di uovo sodo e ai lati stendete due filetti d'acciughe. Con un pennello da cucina spennellate un po' di gelatina sulle tartine.
Ponete in frigorifero 2 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré integrale
- 16 di filetti d'acciughe
- 3 uova sode
- 80g di burro
- 2 cucchiai di senape
- gelatina

Ricette simili

- Canapè Bianchi E Rossi
- Uova Sode Ripiene
- Tartine Alle Uova Sode
- Barchette Di Uova Sode Alla Maître D'hôtel
- Filetti Di Sgombro Per Antipasto

Tartine Mimosa

Antipasto a base di uova sode

Ricetta

Prima imburrate le fette di pane e, poi, spalmatele con un po' di maionese.
Tagliate i pomodori (sceglieteli non troppo maturi) in otto rondelle, mettetene una su ogni fetta di pane, cospargete con un po' di sale e con il bianco delle uova tritato e il tuorlo sbriciolato.
Sistemate le tartine su un piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 2 pomodori
- maionese
- 3 uova sode
- burro
- sale

Ricette simili

- Sandwiches Al Prosciutto
- Antipasto Primavera
- Canapè Bianchi E Rossi
- Tartine Alle Uova Sode
- Canapè Piccanti

Tartine Rustiche

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Dividete a metà le quattro fette di pane casereccio, sistematele sulla piastra del forno e fatele tostare a 200 gradi per circa 10 minuti.
Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, quindi spalmatelo con un coltello sulle mezze fette di pane e allineate queste ultime, man mano che vengono pronte, sul piano di lavoro.
Separate le foglie del cespo di lattuga, scegliete le più belle e lavatele a lungo per eliminare eventuali tracce di terriccio, quindi scolatele, fatele sgocciolare bene e asciugatele.
Sbucciate la cipolla, mettetela a bagno in una terrina piena d'acqua fredda per un quarto d'ora, dopodichè asciugatela e riducetela ad anelli sottili; affettate sottilmente anche i cetriolini.
Stendete una foglia d'insalata su ogni fetta di pane imburrato, copritela con qualche anello di cipolla, un cetriolino affettato, una fetta di prosciutto cotto e una di salame.
Completate le tartine ponendo al centro di ciascuna un cucchiaino di tomato ketchup e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane casereccio
- 50g di burro
- 1 cespo di insalata lattuga
- 8 fette di prosciutto cotto
- 8 cucchiaini di tomato ketchup
- 1 cipolla
- 8 cetriolini sott'aceto
- 8 fette di salame

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Cupolette Di Prosciutto
- Filoncino Con Frittata
- Coni Di Prosciutto
- Involtini Di Insalata Russa

Tartine Tropicali

Antipasto a base di ananas

Ricetta

Imburrate le fette di pane e poggiatele sul fondo di una teglia a base rettangolare, ben unto, sistemandole ben ravvicinate.
Adagiate su ciascuna fetta un quadrato di prosciutto delle medesime dimensioni; quindi poggiate sul prosciutto le quattro fette di ananas (anche in scatola). Fatto ciò, a parte, lavorate a crema, in una ciotola, il tuorlo con il parmigiano.
Salate moderatamente il preparato. Cospargetelo di pepe; poi diluite la pastella ottenuta con la panna e rimestate il tutto fino a renderlo ben omogeneo.
Spennellate la crema sulle tartine preparate; quindi passate la teglia in forno preriscaldato a 230 gradi e lasciate che la superficie delle tartine sia ben gratinata. Appena pronte, trasferite le tartine calde su di un tagliere e dividete ciascuna di esse in quattro tartinette, con due tagli in croce.
Servite le tartine tropicali calde cosparse ulteriormente di pepe macinato al momento (o di paprica).

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 4 fette di ananas
- 2 cucchiai di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 4 fette spesse di prosciutto cotto
- 1 tazzina di panna
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vol-au-vent Primavera
- Bastoncini Al Prosciutto
- Vol-au-vent Al Prosciutto
- Tramezzini Millecolori
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne

Tartine Verdi E Nere

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Pulite gli spinaci, lavateli ripetutamente, lessateli in pochissima acqua salata. Quando sono cotti scolateli, lasciateli raffreddare, strizzateli bene, passateli al setaccio. In una ciotola montate il burro, prima ammorbidito, incorporatevi la verdura, salate, pepate.
Togliete la crosta alle fette di pane, ricavate dalla mollica delle tartine rotonde, spalmatele con il burro agli spinaci; al centro mettete un po' di uova di lompo.
Disponete su un piatto da portata e guarnite con spicchi di limone. Le uova di lompo possono essere sostituite con il caviale.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 50g di burro
- 200g di spinaci
- 1 vasetto di uova di lompo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tramezzino Raffinato
- Patate Raffinate
- Canapè Caldi
- Vol-au-vent Al Salmone
- Crostini Agli Spinaci

Tartra

Antipasto a base di latte

Ricetta

Mettere un bouquet di erbe nella crema e nel latte, mescolare il tutto e lasciare in infuso per un'ora. Forno a 220 gradi.
Tagliare grossolanamente l'altro bouquet e cuocerlo nel burro con la cipolla tagliata.
Passare il burro in un setaccio.
Battere i rossi d'uovo fino a quando questi sono leggermente densi.
Togliere dalla crema e latte il 1 gradi bouquet e aggiungere il burro, la Robiola grattugiata, i rossi d'uovo, un pizzico di sale e pepe e di noce moscata.
Mescolare bene e versare il tutto nei bianchi d'uovo.
Mettere il preparato in una profonda e imburrata pirofila. Porre la pirofila in una pentola più larga riempita con acqua calda e cuocere in forno per 30 minuti. Vino: Dolcetto d'Alba (Piemonte), 1-3 anni.

Ingredienti per 4 persone

- 2 bouquet di erbe (salvia, rosmarino)
- 1 3/4 tazza di crema di latte
- 1/2 tazza di latte
- 3 uova
- 1/2 di cipolla tagliata
- 20g di burro
- 1 cucchiaio di formaggio robiola stagionato grattugiato
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Lumache Al Vino Bianco
- Crepes Alle Erbe
- Roulade Al Mascarpone
- Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto
- Soufflé Di Formaggio (4)

Tegamini Di Uova E Formaggio

Antipasto a base di uova

Ricetta

Foderate 4 tegamini di pirofila con le fette di pancetta, sopra queste fate uno strato di formaggio Edam a fette più consistente ai bordi.
Rompete al centro di ogni tegamino 2 uova lasciando i tuorli intatti e aggiungete un po' di sale e di pepe ed un cucchiaio di panna.
Mettete in forno già caldo a 220 gradi per una decina di minuti. Trascorso questo tempo spolverizzate la superficie con il parmigiano grattugiato e rimettete i tegamini in forno per altri 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fettine di pancetta affumicata
- 10 fette di formaggio edam affettato sottile
- 8 uova
- 4 cucchiai di panna liquida
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Varianti

- Tegamini Di Uova E Formaggio (2)
- Tegamini Di Uova E Formaggio (3)

Ricette simili

- Quiche Lorraine (5)
- Antipasto Di Carciofi Con Pancetta
- Bruschetta Con Prosciutto E Melone
- Soufflé Di Mozzarella
- Sfoglia Al Formaggio

Tegamini Di Uova E Formaggio (2)

Antipasto a base di uova

Ricetta

Foderate 4 tegamini di pirofila con le fette di pancetta, sopra queste fate uno strato di formaggio fontina a fette più consistente ai bordi.
Rompete al centro di ogni tegamino 2 uova lasciando i tuorli intatti e aggiungete un po' di sale e di pepe ed un cucchiaio di panna.
Mettete in forno già caldo a 220 gradi per una decina di minuti. Trascorso questo tempo spolverizzate la superficie con il parmigiano grattugiato e rimettete i tegamini in forno per altri 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fettine di pancetta affumicata
- 10 fette di formaggio fontina affettato sottile
- 8 uova
- 4 cucchiai di panna liquida
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Varianti

- Tegamini Di Uova E Formaggio
- Tegamini Di Uova E Formaggio (3)

Ricette simili

- Sfoglia Al Formaggio
- Quiche Lorraine (3)
- Crostini Di Polenta
- Quiche Lorraine (5)
- Crostata Al Formaggio E Carciofi

Tegamini Di Uova E Formaggio (3)

Antipasto a base di uova

Ricetta

Foderate 4 tegamini di pirofila con le fette di pancetta, sopra queste fate uno strato di formaggio Scamorza a fette più consistente ai bordi.
Rompete al centro di ogni tegamino 2 uova lasciando i tuorli intatti e aggiungete un po' di sale e di pepe ed un cucchiaio di panna.
Mettete in forno già caldo a 220 gradi per una decina di minuti. Trascorso questo tempo spolverizzate la superficie con il parmigiano grattugiato e rimettete i tegamini in forno per altri 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fettine di pancetta affumicata
- 10 fette di formaggio scamorza affettato sottile
- 8 uova
- 4 cucchiai di panna liquida
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Varianti

- Tegamini Di Uova E Formaggio
- Tegamini Di Uova E Formaggio (2)

Ricette simili

- Quiche Lorraine (5)
- Crocchette Di Zucca
- Antipasto Di Carciofi Con Pancetta
- Bruschetta Con Prosciutto E Melone
- Soufflé Di Mozzarella

Teglia Gratinata

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Pulite i carciofi, eliminate le foglie più dure, tagliate la parte più legnosa del gambo e sbucciate quella rimasta. Tagliateli a metà nel senso della lunghezza, eliminate il fieno e trasferiteli in una ciotola con acqua fredda e succo di limone.
Pelate uno spicchio d'aglio, tagliatelo a metà e rosolatelo in un tegame con un po' d'olio.
Togliete l'aglio e unite i carciofi ben sgocciolati e asciugati.
Salate e fate cuocere a fiamma bassa bagnando con un po' di acqua finché sono teneri.
Passate al mixer la mollica di pane, poi mescolatela al peperoncino con il pecorino e un trito di aglio e prezzemolo.
Irrorate i carciofi con un filo d'olio, cospargeteli con il composto e disponeteli in una teglia foderata con carta da forno. Passateli nel forno preriscaldato a 200 gradi e fateli gratinare per pochi minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 carciofi piccoli
- 1 limone
- 1 tazza di mollica di pane
- 2 spicchi di aglio grande
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 cucchiaino di peperoncino piccante sbriciolato
- 30g di formaggio pecorino grattugiato
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Stuzzichini In Agrodolce
- Torta Di Carciofi
- Frisedde
- Crostini Alla Toscana Con Le Acciughe
- Involtini Di Tonno

Tequenos

Antipasto a base di formaggio fresco

Ricetta

Mescolate la farina, l'olio, il sale e lo zucchero in una casseruola. Mentre impastate, aggiungete un cucchiaio o due di acqua.
Lasciate riposare l'impasto ottenuto per una ora o due.
Tagliate il formaggio in striscioline. Una volta che la pasta si è condensata, arrotolatela fino a formare delle polpette di media larghezza. Poi, copritele interamente con le striscioline di formaggio. Cospargetele di farina e friggetele nell'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di farina
- 1 tazza di olio d'oliva
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1000g di formaggio fresco

Ricette simili

- Frittelle Di Formaggio (2)
- Pirogi
- Involtini Di Tonno
- Spiedini All'ananas
- Enchiladas Poblanas

Terrina Alle Erbe Aromatiche

Antipasto a base di carote

Ricetta

Mondate le verdure e tagliate a dadini le carote e le zucchine, a tocchetti i fagiolini e a rondelle il porro.
Lessate le carote, i piselli e i fagiolini per una decina di minuti in acqua bollente salata. A parte, lessate anche le zucchine, le erbette e il porro per 5 minuti.
Scolate bene le verdure, trasferitele in un tegame antiaderente e, senza aggiungere condimento, fatele asciugare bene a fuoco moderato. Trasferitele quindi in una ciotola e lasciatele intiepidire.
Sbattete le uova con le erbe tritate, sale e pepe, poi unite il mascarpone e le verdure e mescolate bene.
Foderate una terrina da forno con della carta oleata imburrata, versatevi dentro il composto preparato e cuocete, coperto, in forno già caldo a 220 gradi per circa 35-40 minuti. Nel frattempo, scottate i pomodori per un minuto in acqua bollente, quindi scolateli, privateli della buccia e dei semi e tagliateli a dadini. Fateli poi saltare per pochi minuti in un tegame a fuoco vivace con una grossa noce di burro, quindi salate e pepate a piacere. A cottura ultimata, lasciate riposare la terrina per qualche minuto a temperatura ambiente, poi tagliatela a fette spesse e servitela con i pomodori preparati.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di carote
- 200g di zucchine
- 150g di piselli sgusciati
- 200g di erbette
- 150g di fagiolini
- 1 porro
- 600g di pomodori maturi
- 3 uova
- 150g di mascarpone
- 1 mazzetto di erbe aromatiche miste (prezzemolo, timo, maggiorana)
- 1 noce grande di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Verdure Ripiene All'ortolana
- Bocconcini Con Uova Di Quaglia
- Primo Sale Alle Erbe
- Tortine Ripiene
- Tortine Ripiene (2)

Terrina D'anatra

Antipasto a base di anatra

Ricetta

Disossate l'anatra e tagliate la carne a pezzetti. Mescolateli in una grande terrina con il prosciutto crudo e 100 g di lardo entrambi tagliati a striscioline.
Spruzzate il tutto con il brandy, salate e pepate e lasciate riposare per 2 ore coperto.
Tritate 100 g di lardo e il fegato dell'anatra, mescolateli con la carne di vitello e quella di maiale, salate, pepate e amalgamate con le uova sbattute.
Riunite le due preparazioni, mescolate per avere un composto omogeneo e disponetelo in una terrina imburrata premendolo bene in superficie. Sopra adagiatevi le fettine di lardo avanzate.
Coprite e cuocete per circa 2 ore in forno a bagnomaria regolando il calore in modo che l'acqua sobbolli.
Ritirate, togliete il coperchio, sigillate il recipiente con un foglio di alluminio, mettetevi sopra un peso e tenete in frigorifero per un giorno. Prima di sformare eliminate il grasso affiorato in superficie.

Ingredienti per 10 persone

- 1 anatra
- 250g di lardo
- 150g di vitello tritato
- 150g di lonza di maiale tritata
- 100g di prosciutto crudo
- 2 uova
- 2 bicchierini di brandy
- sale
- pepe

Varianti

- Terrina D'anatra Alle Mele

Ricette simili

- Paté Di Fegato
- Focaccia Di Maiale
- Tramezzini Millecolori
- Antipasto All'italiana (2)
- Coni Farciti

Terrina D'anatra Alle Mele

Antipasto a base di anatra

Ricetta

Pulite l'anatra, disossatela e tagliate il petto a listerelle sottili e lunghe. Mettetele a marinare nel vino bianco a cui aggiungerete gli scalogni tritati, il timo, 2 foglie d'alloro spezzettate, un buon pizzico di sale e un po' di pepe macinato al momento.
Lasciate così per circa 2 ore. Intanto tagliate il fegato di vitello a fettine piccole, mettetele in una padella insieme al fegato dell'anatra anch'esso tagliato a pezzettini e fate rosolare in 60 g di burro fino a media cottura.
Sbucciate le mele, tagliatele a pezzi e fatele cuocere con lo zucchero, il succo di limone e il resto del burro. Quando saranno morbide, unitele al fegato e frullate il tutto, raccogliendo la purea in una terrina.
Condite con sale e pepe e legate con l'uovo sbattuto sino ad ottenere un composto omogeneo.
Foderate uno stampo per paté rettangolare, con il fondo scannellato, con fettine di lardo, ricoprite con uno strato di composto di fegato e, sopra a questo, disponete i filetti di anatra; completate con il composto rimasto e con le fettine di lardo, adagiandovi sopra le ultime 2 foglie di alloro.
Cuocete il paté, coperto, a bagnomaria in forno a calore moderato (160 gradi-170 gradi). Fuori dal forno, togliete il coperchio e sostituitelo con un peso affinché il paté si comprima mentre si raffredda.
Preparate la gelatina seguendo le indicazioni della confezione, profumatela con il Madera.
Sformate il paté su un piatto da portata.
Eliminate il grasso, ricopritelo con la gelatina e lasciatelo solidificare in frigo prima di servire.

Ingredienti per 10 persone

- 1 anatra
- 4 foglie di alloro
- 2 scalogni
- 1 pizzico di timo
- 500g di fegato di vitello
- 4 mele piccole e mature
- 220g di lardo tagliato a fettine sottili
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 uovo
- 1/2 di limone
- 1 cucchiaino di zucchero
- 100 cl di gelatina
- 1 bicchierino di vino madera
- 90g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Brioche Ripiena Di Fegato D'anatra
- Paté Di Fegato D'oca
- Antipasto Rustico
- Paté Di Fegato D'oca (2)
- Terrina Di Fegati Di Pollo

Terrina Di Fegati Di Pollo

Antipasto a base di fegati di pollo

Ricetta

Tagliate il lardo in dadi e fatelo fondere in padella. Quando il lardo è fuso, aggiungere nella padella i fegatini ben privati del fiele, 1 rametto di timo, 1 foglia di alloro, sale, pepe. Far saltare rapidamente il tutto. Quando i fegatelli sono appena cotti, aggiungere lo scalogno, farlo dorare, togliere timo e alloro, farli scolare, gettando il grasso di cottura.
Mettete in un recipiente fegati, lardo e scalogno, aggiungete il porto e lasciate riposare un'ora.
Riservate interi 4 fegatelli, passate il resto al mixer per ottenere una crema estremamente liscia.
Incorporate il burro lavorato in pomata ed i tre bianchi d'uovo montati a metà cioè non troppo sodi.
Mescolate a lungo.
Versate la preparazione in una terrina rivestita di barde di lardo, intercalando i fegati interi.
Ricoprite con una barda di lardo, mettete al fresco. Questa terrina, che deve essere rosata, si serve con un cucchiaio bagnato nell'acqua calda, accompagnata da crostini. Non si conserva più di 1-2 giorni. Le barde di lardo sono sottili fette di lardo bianco, non aromatizzato, non molto stagionato, generalmente usate per proteggere alcune parti del cibo dal calore diretto e per 'nutrire' quello che contengono.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di lardo
- 300g di fegati di pollo
- 1 bicchierino di vino porto
- 100g di burro
- albumi d'uovo
- lardo
- sale
- pepe
- timo
- alloro
- 1 cucchiaio di scalogno tritato

Ricette simili

- Brioche Ripiena Di Fegato D'anatra
- Terrina D'anatra Alle Mele
- Aspic Di Aragosta
- Piccoli Budini Di Pomodoro
- Lumache Al Vino Bianco

Terrina Di Lattuga

Antipasto a base di insalate lattughe

Ricetta

Mondate e lavate le lattughe, poi, con le foglie più grandi, foderate il fondo e le pareti di una terrina.
Tenete da parte alcune tra le foglie grandi rimaste e tagliate le altre a listarelle.
Mondate anche il porro e affettatelo molto sottilmente.
Fate sciogliere in una casseruola il burro, unite la pancetta e lasciatela dorare per circa un minuto.
Aggiungete quindi le verdure preparate e lasciatele cuocere a fuoco moderato finché risulteranno tenere.
Salate e scolate l'acqua in eccesso.
Stemperate l'amido in una ciotola con il latte, poi unite le uova, il parmigiano, le verdure, noce moscata, sale e pepe a piacere.
Versate il composto ottenuto nello stampo preparato, coprite con le foglie tenute da parte e cuocete in forno già caldo a 180 gradi per 45-50 minuti. Importante: scolare bene le verdure, altrimenti emetteranno l'acqua durante la cottura, rendendo molliccia la terrina.

Ingredienti per 6 persone

- 4 insalate lattughe
- 1 porro grande
- 80g di pancetta a cubetti
- 3 uova
- 4 cucchiai di amido di mais
- 10 cl di latte
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 30g di burro
- noce moscata
- sale
- pepe bianco
- per la terrina:
- burro

Ricette simili

- Tartellette Al Formaggio
- Involtini Di Verze
- Soufflé Di Formaggio (4)
- Crostata Alla Valdostana
- Crostata Agli Spinaci

Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Prendere i peperoni rossi, scottarli in forno in modo da riuscire a pelarli.
Mettere nel mixer la polpa che se ne ricava e frullare il tutto. A parte mettere a sciogliere 25 g di gelatina in fogli con un goccio di acqua calda. Quando questo sarà sciolto, amalgamare al frullato. A parte montare 200 g di panna ed amalgamarlo al frullato di peperoni quando questo sarà freddo.
Mettere in frigo per qualche minuto.
Riempire la terrina foderata con carta film e lasciare rassodare completamente in frigo per qualche ora.
Mettere il tutto nel mixer ed amalgamare.
Tagliare la terrina a fette e servirla con la salsa di lattuga

Ingredienti per 6 persone

- 400g di peperoni rossi puliti
- 25g di colla di pesce (gelatina in fogli)
- 200g di panna
- sale
- pepe
- per la salsa di lattuga:
- 200g di foglie verdi di insalata lattuga
- 60g di foglie di prezzemolo
- 15g di erba cipollina
- 30g di aceto balsamico
- 100g di olio d'oliva extra-vergine
- 100g di brodo vegetale
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pinzimonio Tre Salse
- Barchette Di Uova Alla Marinara
- Insalata Ai Frutti Di Mare
- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa
- Frittelle Di Lattuga

Terrina Di Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Lessare gli spinaci per 2' in acqua bollente e salata.
Mantecare il burro con il salmone sgocciolato, il salmone affumicato tritato e il pepe rosa.
Versare il composto in uno stampo, disporvi sopra le foglie di spinaci e mettere in frigo per 30 minuti.
Sformare e servire

Ingredienti per 4 persone

- 300g di salmone al naturale
- 20g di foglie di spinaci grandi
- 120g di burro
- 30g di salmone affumicato
- 1 cucchiaio di pepe rosa
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Crocchette Al Salmone
- Mousse In Crosta
- Indivia Al Salmone
- Involtini Al Salmone
- Paté Di Salmone (2)

Terrina Di Spinaci E Prosciutto

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Preparate, con l'acqua e la compressa di gelatina, la gelatina che poi farete intiepidire.
Cuocete gli spinaci senza acqua oltre a quella di sgrondatura, senza sale e a pentola scoperta. Una volta cotti scolateli e strizzateli.
Frullate il prosciutto con metà gelatina e metà panna, fino ad avere un composto liscio e ben omogeneo.
Frullate gli spinaci con la gelatina rimasta e diluite con la panna. In uno stampo rettangolare della capacità di circa 1 litro versate un po' di composto agli spinaci. Fatelo rassodare per 1 ora in frigorifero poi versate parte del composto al prosciutto.
Ripetere l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti in modo da avere sei strati e aspettando ad aggiungere altro composto fino a che il precedente non si sarà rassodato.
Mettete in frigorifero per una notte. Passato questo tempo sformate la terrina sul piatto di portata; guarnitela con bastoncini di verdura a colori alternati e disponete le due rose con i ciuffi di prezzemolo alle estremità del piatto.

Ingredienti per 10 persone

- 400g di prosciutto cotto
- 1000g di spinaci già puliti
- 20 cl di panna
- 25 cl di acqua
- 1/2 compressa di gelatina
- bastoncini di verdura per guarnire
- 2 rose di carota per guarnire
- ciuffi di prezzemolo per guarnire

Ricette simili

- Cupolette Di Prosciutto
- Antipasto Italiano
- Paté Delicato Di Pollo
- Mousse Di Prosciutto Al Brandy
- Mousse Di Prosciutto

Terrina Di Verdure

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Mondate le verdure e sgranate i piselli; tagliate a rondelle le zucchine e le carote (lasciatene una intera che grattugerete per le decorazioni). Lessatele separatamente in acqua bollente salata e scolatele con cura.

Versate un poco di composto a base di gelatina sul fondo di uno stampo rettangolare raffreddato in frigorifero, sistematevi sopra qualche carota in modo decorativo e proseguite alternando strati di carote e di zucchine.

Frullate i piselli con la panna, il burro, il sale e il pepe macinato al momento in modo da ottenere una crema e incorporate la gelatina fatta sciogliere nella quantità di acqua richiesta dalla confezione e raffreddata. Quando gli ingredienti saranno esauriti, coprite il tutto con la crema di gelatina.

Ponete la terrina in frigorifero per almeno due ore, sformatela quindi sul piatto da portata, decorate con ciuffi di carota grattugiata e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di carote
- 300g di zucchine
- 300g di piselli
- 1 bicchiere di panna liquida
- 1 confezione di gelatina istantanea
- 30g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mousse Di Prosciutto
- Mousse Di Prosciutto (4)
- Paté Di Porcini E Vitello
- Mattonella Primavera
- Mousse Di Salmone (3)

Tigelle Modenesi

Antipasto a base di uova

Ricetta

Preparate l'impasto con la farina, le uova, il lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida, lo strutto fuso tiepido e un po' di sale.
Lavorate bene la pasta e quando sarà ben liscia stendetela in una sfoglia spessa, tagliatela a losanghe e bucherellatela con una forchetta. In una padella fate imbiondire nell'olio, l'aglio e il rosmarino trito.
Friggete una o due losanghe per volta. Si servono bollenti, salate e pepate.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di farina
- 3 uova
- 50g di strutto fuso
- 20g di lievito di birra
- sale
- olio d'oliva
- aglio
- rosmarino
- pepe

Ricette simili

- Casatiello Napoletano
- Pane Aromatico
- Casatiello Salato
- Salatini Mediterranei
- Focaccine Integrali

Tigelle Montanare

Antipasto a base di panna

Ricetta

Impastare la farina con gli altri ingredienti e lavorare per 10 minuti circa.
Lasciare la pasta a lievitare per almeno 30 minuti. Con il matterello stendere una sfoglia di circa 3 mm di spessore, tagliarla a dischi di 5 cm. di diametro e cuocerli usando gli appositi ferri.
Tagliare a metà, in senso orizzontale i dischi di pasta cotti e spalmare una metà con il composto di pancetta, aglio e rosmarino precedentemente tritati.
Spolverizzare con il parmigiano e coprire con l'altra metà.
Servire caldi.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 400g di farina
- 15g di olio d'oliva
- 90g di panna
- 20g di vino bianco
- lievito di birra per la farina
- sale
- per il condimento:
- 150g di pancetta macinata
- 1 spicchio di aglio
- rosmarino
- formaggio parmigiano reggiano

Ricette simili

- Panini Al Rosmarino E Formaggio
- Salatini Mediterranei
- Pane Ferrarese
- Focaccia Di Patate
- Casatiello Salato

Timballini Di Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Pulite gli asparagi, eliminate la parte bianca e filamentosa, lavateli, fateli lessare in acqua salata per venti minuti, scolateli e passateli al passaverdura dopo aver tenuto da parte 16 punte per la decorazione finale.
Fate sciogliere il burro in un pentolino, unite un pizzico di sale, la farina e diluite tutto con il latte.
Portate la salsa a ebollizione senza mai smettere di girarla in modo da ottenere una besciamella liscia.
Levate la besciamella dal fuoco e tenetene da parte due cucchiai abbondanti per preparare la salsa.
Incorporate alla besciamella il parmigiano grattugiato e il passato di asparagi e lasciate raffreddare il tutto.
Aggiungete al composto tre tuorli d'uovo, uno alla volta e completate con i bianchi montati a neve ferma.
Ungete otto stampini da forno e versatevi il composto in parti uguali.
Mettete in forno già caldo e fate cuocere a 200 gradi per trenta minuti circa.
Mettete in un pentolino i due cucchiai di besciamella tenuti da parte, incorporate il tuorlo d'uovo rimasto, il latte e un pizzico di sale, mescolate bene e portate a ebollizione a fuoco molto basso.
Sformate i timballini su piatti individuali e condite con un poco di salsa.
Sistemate due punte di asparago sulla cima d ogni timballino per decorare e servite subito. Vino consigliato: Marzemino Spumante.

Ingredienti per 8 persone

- sale
- 1 tuorlo d'uovo
- 3 albumi d'uovo
- 300 cl di latte
- 40g di farina
- 40g di burro
- 30g di formaggio parmigiano
- 1000g di asparagi

Ricette simili

- Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto
- Quiche Con Porri
- Torta Di Zucca (3)
- Paté Di Salmone (3)
- Soffiato Di Semola

Timballo Di Cracker Con Mozzarella

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Imburrare una pirofila da forno, coprire il fondo con cracker precedentemente bagnati nel brodo, coprire con un leggero strato di salsa di pomodoro e besciamella, spolverare con il parmigiano, aggiungere la mozzarella a pezzetti ed aromatizzare con il basilico.
Procedere fino al riempimento della pirofila, terminare con il parmigiano, lasciare riposare per almeno 6 ore (si consiglia la preparazione la sera prima).
Cuocere in forno a 170 gradi per 20-25 minuti.
Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- cracker
- salsa di pomodoro
- brodo
- besciamella
- formaggio parmigiano
- basilico
- mozzarella
- burro

Ricette simili

- Arancini Rustici
- Barchette Ai 4 Formaggi
- Torta Di Verdure
- Cornetti Al Salmone
- Supplì Romani

Toast Al Tonno E Spinaci

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Sgocciolate il tonno, frullatelo con i capperi fino a ottenere una crema liscia e mettetela in frigorifero.
Lessate le uova, sgusciatele e tagliatele a fette.
Pulite gli spinaci, lavateli accuratamente e poi sgocciolateli.
Lavate i pomodori e affettateli.
Tostate il pane mantenendolo morbido all'interno.
Distribuite su sei fette la crema di tonno, serbandone due cucchiai.
Unite gli spinaci, la maionese mescolata allo yogurth, le uova, qualche foglia di basilico spezzettato e le fette di pomodoro.
Spalmate le altre fette di pane con la crema di tonno tenuta da parte, sovrapponete e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fette di pane a cassetta integrale
- 300g di ventresca di tonno sott'olio
- 100g di spinaci novelli
- 3 pomodori sodi maturi
- 2 uova
- 3 cucchiai di maionese
- 3 cucchiai di yogurth denso
- 1 cucchiaino di capperi
- 1 rametto di basilico

Ricette simili

- Club Sandwich Al Pollo
- Pan Bagna' Di Nizza
- Pane E... Fantasia
- Bruschetta Con Tonno E Maionese
- Tartine Al Groviera

Toast Alla Provenzale

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Su mezza fetta di pane campagnolo appoggiate le fette di prosciutto, poi qualche rondella di pomodoro e coprite con l'altra mezza fetta di pane; quindi cospargete con abbondante groviera grattugiato.
Pepate a piacere e passate sotto il grill caldo per 3-4 minuti.
Completate con 1 uovo cotto in un tegamino antiaderente, un filetto d'acciughe e 2 olive nere.

Ingredienti per 4 persone

- pane campagnolo
- 3 fette di prosciutto cotto magro
- pomodoro
- formaggio groviera grattugiato
- pepe
- 1 uovo
- filetti d'acciughe
- 2 olive nere

Ricette simili

- Tortine Ripiene
- Tartine Arlecchino
- Tortine Ripiene (2)
- Pan Bagna' Ligure
- Bruschetta Ai Capperi

Toast Di Polenta Al Formaggio

Antipasto a base di polenta

Ricetta

Affettate il rotolo di polenta ricavandone 12 fette. Ritagliatele a triangolo.
Tagliate a fettine la mozzarella e lasciatela sgocciolare sulla carta assorbente.
Tagliate a pezzetti anche la crescenza fresca.
Rosolate la pancetta in una padella antiaderente e scolatela quando è dorata.
Scaldate su una griglia rovente la polenta finché l'esterno è croccante.
Foderate la placca con un foglio di carta da forno e sistemate 6 triangoli di polenta. Farciteli con una fettina di mozzarella, una fettina di pancetta e qualche pezzetto di crescenza.
Coprite il primo strato dei toast con i triangoli rimasti e aggiungete sulla superficie qualche pezzetto di crescenza e il resto della pancetta.
Cuocete i toast nel forno già ben caldo e fino al momento in cui i formaggi inizieranno a fondere.
Servite subito.

Ingredienti per 6 persone

- 1 rotolo di polenta pronta (in vendita sottovuoto)
- 12 fettine di pancetta
- 1 mozzarella piccola
- 150g di formaggio crescenza fresca

Ricette simili

- Crostini Di Polenta Con Le Noci
- Crostini Di Polenta
- Dadolata Fritta Di Mozzarella E Polenta
- Bruschette Con Ratatouille
- Michette Ripiene

Toast Di Rognone

Antipasto a base di rognone vitello

Ricetta

Tritare e rosolare 1 cipolla in un cucchiaio di burro. Unirvi un rognone di vitello lavato, spurgato e affettato sottile. Rosolarlo per 2 minuti, cospargerlo con 2 cucchiai di farina e bagnarlo con 2 cucchiai di brodo.
Incoperchiare e far cuocere per 15 minuti a fiamma dolce.
Salare, pepare e condire con salsa Worcester.
Dividere il composto su 4 fette di pancarré e coprire con altrettante fette di pane.
Passare in 1 uovo sbattuto con poco latte, nel pangrattato e friggere in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di burro
- 1 rognone di vitello
- 2 cucchiai di farina
- 2 cucchiai di brodo
- sale
- pepe
- salsa worcester
- 4 fette di pancarré
- 4 fette di pane
- 1 uovo sbattuto
- poco di latte
- pangrattato
- olio d'oliva

Ricette simili

- Crostoni Alla Mozzarella
- Crocchette Renzo E Lucia
- Mozzarella Impanata (3)
- Mozzarella In Carrozza (2)
- Crostoni Fritti In Carrozza

Toast Francese

Antipasto a base di uova

Ricetta

Battete le uova con una forchetta.
Fate ammorbidire le fette di pane nel latte per qualche istante. Sgocciolatele e passatele nelle uova.
Scaldate il burro in una padella e fatevi rosolare le fette di pane finché saranno ben dorate da entrambi i lati.
Cospargete i toast con lo zucchero e serviteli ancora caldissimi, accompagnandoli con una cucchiaiata di buona confettura di frutta e tanta frutta fresca tagliata a pezzetti.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fette di pane brioscriato leggermente raffermo
- 3 uova
- 40 cl di latte
- 50g di burro
- 4 cucchiai di zucchero
- per accompagnare:
- confettura di frutta
- frutta fresca di stagione

Ricette simili

- Salmone Affumicato Con Asparagi
- Acquasala
- Ostriche Alla Mornay
- Sformato Di Fontina
- Casunzei

Toast Rustico Con La Frittata

Antipasto a base di funghi champignon

Ricetta

Pulite gli champignon, lavateli rapidamente e affettateli. Fateli rosolare in una padella antiaderente con 2 cucchiai d'olio a fiamma vivace. Bastano cinque minuti.
Mescolate spesso e salateli al termine della cottura.
Battete le uova in una ciotola con un pizzico di sale.
Unite il prezzemolo tritato fine e aggiungete i funghi rosolati.
Scaldate un paio di cucchiai di olio in una padella molto larga, versate il composto e fate rapprendere bene la frittata da entrambi i lati. A fine cottura tagliatela in sei porzioni.
Tostate il pane e farcite le fette con la frittata, le melanzane e i funghetti sgocciolati.
Servite i panini ben caldi.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fette di pane casereccio
- 6 uova
- 400g di funghi champignon freschi
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 6 fettine di melanzane grigliate
- 100g di funghetti sottovetro al naturale
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Omelette Al Granchio
- Crostoni Di Melanzane In Scapece
- Crostini Per L'aperitivo
- Bruschetta Con Crema Di Melanzane
- Bruschetta Con Champignon

Toast Terra E Mare

Antipasto a base di uova

Ricetta

Sbattere le uova con un po' di sale, una macinata di pepe, l'erba cipollina e il basilico.
Passate le fette di pane nell'uovo e friggetele da entrambe le parti per pochi minuti in una padella antiaderente con poco olio.
Disponete quattro fette in un piatto da portata.
Aggiungete alle uova rimaste i funghi e cuocete una frittatina.
Tagliate la frittata a listelle e disponetela sulle fette, coprite con una fetta di salmone e con le altre fette di pane fritto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 1 cucchiaio di erba cipollina tritata
- 1 cucchiaio di basilico tritato
- 8 fette di pane da toast
- 4 fette di salmone affumicato
- 4 cucchiai di funghi sott'olio tritati
- sale
- 1 macinata di pepe
- poco di olio d'oliva

Ricette simili

- Lax Smorga
- Paté Di Salmone (2)
- Bruschetta Con Salmone
- Xia Kao Mian Bao Pian (toast Ai Gamberi)
- Involtini Al Salmone

Toasts Al Formaggio

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Tagliate a fette, togliendo la crosta al pancarré, e dividete ogni fetta in due rettangoli, imburrateli dalle due parti e fateli dorare in forno.
Preparate intanto una crema al formaggio, cioè una besciamella cui aggiungerete, fuori del fuoco, l'uovo e molto parmigiano grattugiato.
Stendete la crema su ogni tostino e spargetevi sopra un po' di pepe bianco.
Passate ancora un momento in forno prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pacchetto di pancarré
- besciamella
- 1 uovo intero
- formaggio parmigiano grattugiato
- pepe bianco (o paprica)

Ricette simili

- Crostoni Alla Russa
- Fiammiferi Al Formaggio
- Anche I Tonni Sono Dei Salami
- Crocchette Saporite (4)
- Crocchette Saporite (2)

Tomini Conditi

Antipasto a base di tomini

Ricetta

Disporre su un bel piatto i tomini sui quali mettete un po' di sale e pepe.
Lavate i capperi e il prezzemolo e fatene un triturato e mettetelo in una scodella e unitevi l'olio e l'aceto
Se sono graditi, la salsa può essere completata con aglio e acciughe.
Cospargere i tomini con la salsa. Si raccomanda di usare olio di ottima qualità.

Ingredienti per 4 persone

- 8 tomini
- 8 cucchiai di olio d'oliva
- 2 ciuffetti di prezzemolo
- 2 cucchiai di capperi
- 2 cucchiai di aceto di vino
- sale
- pepe
- acciughe (facoltativo)
- aglio (facoltativo)

Ricette simili

- Panzanella Laziale
- Alici A Scapece
- Panzerotto Verace (2)
- Cupola Di Aragosta
- Olive Al Sale Grosso

Tomino In Padella

Antipasto a base di formaggio tomino

Ricetta

Scaldare in una padella di ferro 4 cucchiai di olio d'oliva e soffriggervi 2 spicchi di aglio schiacciato.
Togliere l'aglio e mettere in padella 1 tomino di circa 300 g di peso, stagionato per 7-10 giorni. Far cuocere pian piano a fiamma dolce scuotendo in continuazione la padella per non fare attaccare il tomino. Quando ha fatto la crosticina dorata da una parte, rigirarla e farla dorare anche sull'altro lato.
Salare e pepare quando si serve.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio schiacciato
- 1 formaggio tomino di 300 g
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostata Alle Olive
- Crema Di Melanzane
- Rotolini Alla Ricotta
- Minestra Di Patate Alla Viennese
- Sformato Ai Quattro Formaggi

Tonno Esagerato

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Versare il tonno in una grossa ciotola e farlo a pezzettini con la forchetta.
Aggiungere i piselli, il formaggio spalmabile e un pizzico di sale.
Mescolare bene tutto con un grosso cucchiaio di legno.
Mettere il tonno sui crackers.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatoletta di tonno (da 160 g)
- 1/2 tazza di piselli surgelati già scongelati
- 1/2 tazza di formaggio spalmabile
- 1 pizzico di sale
- 10 crackers

Ricette simili

- Tortino Al Salmone
- Insalata Russa Con Il Bimby
- Tramezzino Al Formaggio E Pomodoro
- Antipasto Del Disperato
- Torta Pasqualina Ricca

Tonno In Avocado

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Sminuzzate l'uovo sodo, la cipolla, il sedano e il tonno, amalgamate con la maionese.
Svuotate delicatamente gli avocado dopo averli divisi in due, in modo da formare delle 'coppette' con le pareti spesse mezzo centimetro.
Aggiungete la polpa al composto, condite con sale, pepe, il succo di limone e un filo d'olio d'oliva.
Farcite le 'coppette' di avocado e decoratele col prezzemolo tritato prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 avocado maturi
- 1 uovo sodo
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 250g di tonno al naturale
- sale
- pepe
- 1/2 di limone (succo)
- 2 cucchiai di maionese
- 1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato

Ricette simili

- Involtini Di Tonno
- Cocktail Di Asparagi (2)
- Avocado Al Salmone
- Avocado Alla Crema Di Tonno
- Antipasto Di Mare (2)

Torta Ai Broccoletti

Antipasto a base di broccoletti

Ricetta

Scongelate la pasta a temperatura ambiente.
Pulite i broccoletti eliminando la parte più dura dei gambi e sbollentateli in acqua salata per circa 5 minuti. Sgocciolateli, tagliuzzateli lasciando intera l'infiorescenza e insaporiteli in un tegame con il burro e poco sale.
Stendete a sfoglia la pasta e adagiatela in una teglia foderata di carta da forno facendola risalire anche lungo il bordo.
Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e cospargetelo con metà fontina mescolata a un pizzico di noce moscata. Adagiatevi sopra i broccoletti e ricopriteli con la besciamella nella quale avete incorporato la restante fontina.
Ripiegate sul ripieno la pasta del bordo e spennellatela con il tuorlo sbattuto.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 40 minuti. Vini di accompagnamento: Trentino Bianco DOC, Val D'Arbia DOC, Martina Franca DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di pasta sfoglia surgelata
- 500g di broccoletti romani
- 250g di formaggio fontina dolce grattugiato
- 30g di burro
- besciamella
- 1 uovo
- 1 pizzico di noce moscata
- sale

Ricette simili

- Fagottini Di Formaggio
- Quiche Lorraine
- Torta Di Spinaci E Riso
- Involtini Al Sesamo (2)
- Prosciutto In Crosta

Torta Ai Formaggi

Antipasto a base di formaggio parmigiano

Ricetta

Stemperare la farina con il latte evitando la formazione di grumi.
Aggiungere le uova sbattute con sale e pepe e i formaggi grattugiati.
Ungere un recipiente che vada in forno, versarvi l'impasto e cuocere in forno a calore moderato durante i primi 15 minuti, dopo di che, poco per volta, alzare il fuoco. Dopo circa 30 minuti, togliere la torta dal forno e lasciarla raffreddare.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di farina
- 25 cl di latte
- 100g di formaggio parmigiano
- 100g di formaggio groviera
- 3 uova
- sale
- pepe
- 30g di burro

Ricette simili

- Panzerotti Alla Romana
- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Crostone All'uovo E Prosciutto
- Soufflé Di Formaggio (2)
- Sformato Di Formaggio (2)

Torta Al Formaggio

Antipasto a base di formaggini

Ricetta

Lessare gli asparagi e tagliarli a pezzetti.
Lavorare con cura i formaggini insieme alla panna e alle uova.
Salare e pepare quindi stemperare il composto con il latte.
Incorporare gli asparagi a pezzetti.
Foderare con la pasta sfoglia una tortiera imburrata, versarvi il composto e livellarlo e infornare per 20 minuti a 190 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta sfoglia
- 6 formaggini petit-suisse
- 3 uova
- 25 cl di latte
- sale
- 200g di panna da cucina
- 300g di asparagi
- pepe

Varianti

- Torta Al Formaggio (2)
- Torta Al Formaggio (3)
- Torta Al Formaggio (4)
- Torta Al Formaggio (5)

Ricette simili

- Involtini Di Prosciutto (3)
- Tartellette Di Avocado
- Panini Verdi
- Tartine Arlecchino
- Tartine Alla Grappa Con Le Pere

Torta Al Formaggio (2)

Antipasto a base di groviera

Ricetta

Scongelate la pasta e foderatevi una tortiera coprendo anchei il bordo.
Grattugiate la groviera, amalgamatevi le tre uova sbattute, la panna, salate, pepate appena.
Versate il composto nella tortiera e cuocete in forno a 180 gradi venti minuti o più; la torta è pronta quando la superficie è dorata. Buona sia fredda sia tiepida.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta frolla surgelata
- 250g di formaggio groviera
- 1 bicchiere di panna
- sale
- pepe

Varianti

- Torta Al Formaggio
- Torta Al Formaggio (3)
- Torta Al Formaggio (4)
- Torta Al Formaggio (5)

Ricette simili

- Torta Di Cipolle (3)
- Fiammiferi Al Formaggio
- Dartois Al Prosciutto
- Torta Di Spinaci (4)
- Dartois Agli Champignon

Torta Al Formaggio (3)

Antipasto a base di formaggio cheddar

Ricetta

Preriscaldare il forno a 250 gradi.
Ungere una teglia e disporvi all'interno le fettine di patata.
Coprire con metà del cheddar e fare un altro strato di patate.
Coprire con il rimanente cheddar. Nel mixer mescolare i rimanenti ingredienti.
Versare il composto sulle patate.
Cuocere per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di patate tagliate a fettine
- 150g di ricotta
- 150g di formaggio cheddar
- 2 uova
- 2 cucchiai di cipolla a fettine
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Varianti

- Torta Al Formaggio
- Torta Al Formaggio (2)
- Torta Al Formaggio (4)
- Torta Al Formaggio (5)

Ricette simili

- Storione E Salmone A Listarelle
- Antipasto Di Storione E Salmone
- Enchiladas Yucatecas
- Pizzette Alla Ricotta
- Avocado Ripieni (3)

Torta Al Formaggio (4)

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Preriscaldare il forno a 250 gradi.
Ungere una teglia e disporvi all'interno le fettine di patata.
Coprire con metà della fontina e fare un altro strato di patate.
Coprire con la rimanente fontina. Nel mixer mescolare i rimanenti ingredienti.
Versare il composto sulle patate.
Cuocere per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di patate tagliate a fettine
- 150g di ricotta
- 150g di formaggio fontina
- 2 uova
- 2 cucchiai di cipolla a fettine
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Varianti

- Torta Al Formaggio
- Torta Al Formaggio (2)
- Torta Al Formaggio (3)
- Torta Al Formaggio (5)

Ricette simili

- Storione E Salmone A Listarelle
- Panzerottini Saporiti
- Fonduta Valdostana
- Fondua
- Antipasto Di Storione E Salmone

Torta Al Formaggio (5)

Antipasto a base di formaggio pecorino fresco

Ricetta

Preparare un composto con 3 uova, 2 tuorli, parmigiano grattugiato, pecorino a dadini, incorporandovi l'olio. Far riposare 4 ore.
Mescolare la farina alla pasta di pane; amalgamarvi lentamente il composto finché divenga omogeneo.
Coprire e far lievitare 2 ore.
Trasferire in una teglia a bordo alto unta di strutto e tenere 1 ora ancora a lievitare.
Cuocere in forno a calore moderato.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di pasta di pane lievitata
- 150g di farina bianca
- 5 uova
- 100g di formaggio pecorino fresco
- 100g di formaggio parmigiano
- 100g di olio d'oliva extra-vergine
- strutto
- sale

Varianti

- Torta Al Formaggio
- Torta Al Formaggio (2)
- Torta Al Formaggio (3)
- Torta Al Formaggio (4)

Ricette simili

- Casatiello (2)
- Torta Pasqualina (5)
- Torta Di Carciofi
- Scacciata-scaccia
- Pizza Coi Friccioli

Torta Al Prosciutto Pisano

Antipasto a base di prosciutto cotto

Ricetta

Fare scongelare la pasta sfoglia e stenderla in una tortiera precedentemente imburrata e cosparsa di farina. Bucherellarla con una forchetta per impedire che durante la cottura si deformi. In una terrina sbattere, le uova, salare, pepare a piacere.

Tagliare il prosciutto cotto a quadretti, il groviera e la mozzarella a dadini e unire alle uova sbattute.

Versare questo composto dentro la tortiera con la pasta sfoglia.

Infornare a 240 gradi fino a che il composto non si è solidificato.

Ingredienti per 3 persone

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 6 uova
- 200g di formaggio groviera
- 1/2 bustina di lievito
- 1 mozzarella
- 200g di prosciutto cotto tagliato in fette grandi
- 1 manciata di pinoli
- sale
- pepe
- per la tortiera:
- burro
- farina

Ricette simili

- Rustica Al Formaggio
- Torta Di Prosciutto Al Dragoncello
- Sfogliata Agli Asparagi
- Girelle Di Pasta Sfoglia
- Spiedini Di Polenta

Torta Alla Rucola E Taleggio

Antipasto a base di insalata rucola

Ricetta

Disponete a fontana la farina, cospargete un cucchiaio di semi di papavero e uno di maggiorana, lavorate unendo a poco a poco il burro freddo a pezzetti.
Incorporate acqua quanto basta per ottenere una pasta morbida. Copritela con la pellicola trasparente e aiutandovi con un matterello date la forma di un piccolo mattone.
Lasciate riposare per un'ora.
Pulite la rucola, sbollentatela per pochi minuti in acqua salata. Sgocciolatela, strizzatela e frullatela a bassa velocità incorporando i due formaggi, il pangrattato, le uova.
Salate e pepate.
Stendete ora la pasta a disco e foderate una teglia imburrata facendola risalire un po' anche lungo le pareti. Riempitela con il composto di erbe, ripiegate un pochino il bordo tutt'intorno.
Decorate con una grata ottenuta dai ritagli della pasta.
Cuocete in forno a 180 gradi per 40 minuti circa. Vini di accompagnamento: Valcalepio Rosso DOC, Montepulciano D'Abruzzo Rosso DOC, Savuto DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di farina
- 100g di burro
- 1 cucchiaio di maggiorana
- 1 cucchiaio di semi di papavero
- sale
- per il ripieno:
- 300g di formaggio philadelphia
- 200g di insalata rucola
- 200g di formaggio taleggio
- 2 uova
- 2 cucchiai di pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crocchette Ai Semi Di Papavero
- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Girelle E Panini Al Formaggio
- Frollini Al Formaggio
- Focaccia Ai Semi Di Papavero

Torta Con Fiori Di Zucchine

Antipasto a base di fiori di zucchine

Ricetta

Spiegare la pasta sfoglia in una tortiera imburrata ed infarinata, quindi porla al fresco. In una terrina, battere le uova e la panna, unire il parmigiano, l'erba cipollina, un pizzico di noce moscata, sale, pepe ed olio d'oliva mescolando bene.
Scaldare il forno a 210 gradi.
Tritare finemente 5 zucchine con i fiori e aggiungetele al preparato nella ciotola.
Amalgamare bene, bucherellare con uno stuzzicadenti la pasta sfoglia, versare al suo interno il preparato ed infornare.
Dividete per lungo le zucchine rimaste in modo da facilitarne la cottura. Dopo 10 minuti togliere la torta dal forno ed aggiungere a raggiera le zucchine tagliate.
Continuare la cottura in forno per 20 minuti a 180 gradi.
Servite tiepida.

Ingredienti per 2 persone

- 200g di pasta sfoglia
- 2 uova
- 20 cl di panna da cucina
- 1 cucchiaio di erba cipollina
- 1 pizzico di noce moscata
- sale
- pepe
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 8 fiori di zucchine
- burro
- farina

Ricette simili

- Tortini Ai Funghi
- Sfogliata Agli Asparagi
- Torta Di Zucchine
- Flan Mignon Di Germogli Di Erba Cipollina
- Porri In Galera

Torta Con La Peperonata

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Mettete la farina a fontana sul piano di lavoro, impastatela velocemente con il burro ammorbidito e il sale, tiratela a sfoglia con il matterello a circa mezzo centimetro di spessore. Adagiatela in una tortiera ben imburrata facendola risalire anche sui bordi.
Lavate i peperoni, eliminate i semi e filamenti bianchi, tagliateli a larghe falde, metteteli in un tegame, unite i pomodori spellati a cubetti, la cipolla a fettine, salate, pepate e irrorate di olio.
Coprite e cuocete afuoco medio fino a quando i peperoni sono ancora duretti.
Versate la peperonata nella tortiera, aggiungete alcune foglie di basilico, ripiegate un po' del bordo della pasta tutto attorno verso l'interno.
Cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per circa quaranta minuti.
Servite la torta tiepida.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 300g di farina
- 150g di burro (o margarina)
- sale
- per il ripieno:
- 5 peperoni carnosi
- 3 pomodori
- 1 cipolla
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Di Zucchine E Pomodori
- Crostoni Ai Peperoni
- Crostata Bianca E Rossa
- Peperoni Sott'aceto (2)
- Involtini Di Peperoni E Acciughe

Torta Con Salsiccia E Sedano

Antipasto a base di salsiccia

Ricetta

Impastate la farina con il burro, un pizzico di sale e l'acqua necessaria per avere una massa di giusta consistenza.
Imburrate una tortiera, ponete al centro la pasta e battendola con il palmo delle mani stendetela sul fondo facendola risalire anche verso i bordi.
Sminuzzate la salsiccia in un tegame poi lasciatela rosolare.
Unite i gambi di sedano sfilettati e tagliati a pezzetti, cuocete per circa mezz'ora.
Mettete il composto in una terrina, unite le uova, il latte e il parmigiano. Distribuitelo sulla torta e cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per circa 40 minuti.
Servite questa squisita torta tiepida per meglio gustarne il particolare sapore.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 200g di farina
- 100g di burro
- sale
- per il ripieno:
- 200g di salsiccia
- 6 gambi di sedano
- 4 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- formaggio parmigiano grattugiato
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Pasqualina (5)
- Tortini Di Zucchine
- Fagottini Croccanti Di Crespelle
- Piconcini Marchigiani
- Crostata Alle Cipolle E Zucchine

Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon

Antipasto a base di merluzzo

Ricetta

Versate in una casseruola mezzo litro d'acqua, aggiungete il vino e la cipolla tagliata a metà aromatizzata con i chiodi di garofano.
Portate a bollore, immergetevi i filetti di pesce e cuocete a fuoco basso per circa 20 minuti. Sgocciolateli.
Lasciate il brodo sul fuoco per farlo ridurre un po'.
Pepate e profumate il pesce con alcune foglioline di prezzemolo, maggiorana e timo.
Pulite i funghi. Tagliateli a lamelle e insaporiteli in una padella con un po' di burro, dopo circa 10 minuti spegnete e mettete da parte. In un'altra casseruola preparate la besciamella usando metà latte e metà brodo di pesce. Quando è pronta incorporatevi i funghi e la groviera grattugiata.
Salate e pepate.
Aggiungete la panna e le uova.
Stendete la pasta brisée a disco, adagiatela in una tortiera imburrata, punzecchiatela, foderatela con carta da forno, riempitela di legumi secchi e cuocete un quarto d'ora a 160 gradi.
Ritirate, eliminate carta e legumi.
Spezzettate i filetti di pesce, distribuiteli sulla pasta. Copriteli con la besciamella, rimettete in forno a 180 gradi per 40 minuti. Servitela tiepida. Vini di accompagnamento: Alto Adige Schiava Grigia DOC, Bolgheri Rosato DOC, Gioia Del Colle Rosato DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di pasta brisée
- 1000g di funghi champignon
- burro
- 100g di formaggio groviera
- 6 filetti di merluzzo
- 2 uova
- 2 cucchiai di panna
- 2 chiodi di garofano
- 1 cipolla grande
- 50 cl di vino bianco secco
- besciamella
- alcune foglie di prezzemolo
- maggiorana
- timo
- sale
- pepe
- legumi secchi

Ricette simili

- Torta Di Pollo Al Cerfoglio
- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Torta Di Prosciutto Al Dragoncello
- Torta Di Cipolle All'antica
- Tartellette Di Salmone E Caviale

Torta Di Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Lessare gli asparagi, scolarli e sistemarli in una pirofila imburrata con il formaggio a pezzetti.
Sbattere le uova con il mascarpone, il parmigiano, un po' di succo di limone, sale e pepe.
Versare il composto sugli asparagi.
Cuocere in forno a 200 gradi per circa 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di asparagi
- 100g di formaggio fontina
- 3 uova
- limone
- 100g di mascarpone
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- burro

Varianti

- Torta Di Asparagi (2)
- Torta Di Asparagi (3)

Ricette simili

- Asparagi La Valliere
- Omelette Agli Asparagi
- Torta Salata Di Ricotta
- Crostata Alla Valdostana
- Crostata Agli Asparagi

Torta Di Asparagi (2)

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Mondare asparagi e coste e scottarle separatamente in acqua salata, scolarle bene, tagliarle grossolanamente e ripassarle in padella con il burro. Quando sono fredde unire le uova, il formaggio e regolare di sale e pepe.

Foderare una teglia unta con metà della sfoglia, riempirla con il composto e coprire con la rimanente sfoglia sigillandola bene.

Fare in mezzo alla sfoglia un foro e cuocere in forno a 200 gradi per circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pasta sfoglia
- 2000g di asparagi sottili
- 1000g di coste di sedano tenero
- 2 uova
- 30g di burro
- 6 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Varianti

- Torta Di Asparagi
- Torta Di Asparagi (3)

Ricette simili

- Crostata Agli Asparagi
- Torta Di Fagiolini
- Sfogliatine Golose
- Sfogliatine Golose (2)
- Rissoles Ai Funghi

Torta Di Asparagi (3)

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Mescolate burro e farina, poi sbriciolate il composto fra le mani, disponetelo a fontana sulla spianatoia, versate nel mezzo l'acqua, un pizzico di sale e impastate il tutto. Dategli la forma di una palla e lasciatela riposare mezz'ora.

Pulite e lessate gli asparagi. Appena cominciano a diventare teneri, scolateli, asciugateli, tagliateli a pezzetti e fateli insaporire con un po' di burro.

Sbattete in una terrina le uova con sale, pepe, noce moscata, groviera grattugiata e latte.

Stendete la pasta a sfoglia sottile e con questa foderate una tortiera imburrata. Disponetevi sul fondo gli asparagi e sopra versate il composto di uova e latte.

Cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per circa una ventina di minuti.

Servite la torta tiepida.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 100g di farina
- 50g di burro
- 1/2 cucchiaio di acqua
- sale
- per il ripieno:
- 1000g di asparagi
- 25g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 3 uova
- 80g di formaggio groviera
- 1 bicchiere di latte
- noce moscata
- sale
- pepe

Varianti

- Torta Di Asparagi
- Torta Di Asparagi (2)

Ricette simili

- Roulade Al Mascarpone
- Frittella Polacca
- Sformato Di Formaggio (2)
- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Sfogliata Agli Asparagi

Torta Di Bietole

Antipasto a base di bietole

Ricetta

Formare un impasto consistente amalgamando la farina, due cucchiai d'olio, un po' d'acqua e il sale. Dividerlo in due parti e lasciarlo riposare coperto per circa un'ora.
Lavare le bietole, togliere la parte inferiore, tagliarle a strisce e lessarle per due minuti in acqua salata.
Lasciare raffreddare e strizzare con l'ausilio di un canovaccio.
Fare soffriggere nell'olio la cipolla tritata, aggiungervi le bietole e il sale, far cuocere per circa 6-7 minuti.
Preparare due sfoglie e dopo averle unte, sistemarne una sul fondo di una teglia preventivamente bagnata con un velo d'olio.
Versare il ripieno ormai freddo, e spalmarvi la quagliata, salare e coprire con l'altra sfoglia.
Chiudere le sfoglie tutt'intorno formando un orlo.
Cuocere in forno a fuoco medio (160 gradi) per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di farina
- 1000g di bietole
- 400g di quagliata
- 1 cipolla bianca
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- acqua

Ricette simili

- Torta Pasqualina
- Torta Di Zucca (3)
- Torta Pasqualina (5)
- Sformato Di Bietole
- Panzerotto Verace (2)

Torta Di Broccoli E Formaggio

Antipasto a base di broccoli

Ricetta

Lavate i broccoli, sgocciolateli, divideteli in ciuffetti e lessateli. Cuoceteli per dieci minuti.
Sbucciate e tritate l'aglio.
Schiacciate il formaggio di capra e mescolatelo al formaggio bianco scelto.
Rompete le uova in una ciotola, sbattetele con la forchetta, salate, pepate, aggiungete aglio e origano e incorporatele ai vari formaggi.
Sgocciolate i broccoli e mescolateli alla preparazione precedente.
Assaggiate e aggiustate il condimento.
Fate scaldare il forno a 230 gradi (termostato 7).
Dividete la pasta sfoglia in due parti disuguali: due terzi e un terzo.
Stendete la parte più grande con il mattarello e guarnitene uno stampo dal fondo amovibile del diametro di 24 cm, lasciando un bordo in eccedenza tutt'intorno. Versatevi la preparazione e lisciatene la superficie.
Formate con l'altra parte della pasta un disco di 24 cm di diametro.
Aggiungete un cucchiaino di acqua al tuorlo d'uovo previsto per la doratura, sbattetelo con la forchetta e spennellatelo sulla superficie della preparazione contenuta nella tortiera.
Posate sopra il disco dì pasta e spalmate anche questo con il tuorlo d'uovo.
Ripiegate il bordo con le dita per sigillarlo con il coperchio di pasta. Con un coltellino appuntito praticate un foro al centro del coperchio di pasta e mantenetelo aperto con un piccolo cilindro di cartone.
Rigate il coperchio con i denti di una forchetta.
Mettete in forno e fate cuocere per venti minuti.
Riducete la temperatura a 170 gradi (termostato 5) e lasciate cuocere ancora per 25 minuti.
Servite caldo, tiepido o freddo. Non è indispensabile imburrare lo stampo in quanto, essendo unta, la pasta sfoglia non si attacca. In alternativa, questa torta potete prepararla senza coperchio. In questo caso le dosi della pasta sfoglia vanno dimezzate.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di pasta sfoglia
- 400g di formaggio bianco
- 100g di formaggi caprini freschi
- 750g di foglie di broccoli
- 1 spicchio di aglio
- 4 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 pizzico di origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Torta Pasqualina Ricca
- Involtini Di Bresaola (7)
- Cornetti Di Uova Strapazzate
- Torta Di Formaggio

Torta Di Carciofi

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Pulire, tagliare a spicchi e mettere a bagno i carciofi.
Tritare prezzemolo, cipolla e far rosolare in un cucchiaio di olio, unire i carciofi.
Amalgamare il tutto con il formaggio, le foglie di maggiorana, la mollica di pane bagnata nel latte e 4 uova.
Fare un impasto con la farina. le uova, l'olio e lasciar riposare 10 minuti.
Stendere la pasta in una teglia, versare il composto e ricoprire con un altro strato di pasta.
Spolverare la superfice col parmigiano e infornare.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina bianca
- 12 di carciofi
- 6 limoni
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 bicchieri di olio d'oliva extra-vergine
- 10g di formaggio grana grattugiato
- 100g di mollica di pane
- 1 bicchiere di latte
- 8 uova
- 200g di cagliata
- sale

Varianti

- Torta Di Carciofi (2)
- Torta Di Carciofi (3)
- Torta Di Carciofi (4)
- Torta Di Carciofi Alla Mozzarella

Ricette simili

- Torta Pasqualina Di Carciofi
- Bocconcini Delicati
- Soufflé Ai Carciofi
- Quiche Ai Carciofi
- Canederli Di Formaggio

Torta Di Carciofi (2)

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Fate bollire una pentola con abbondante acqua salata.
Aggiungete un cucchiaio dì succo di limone. Immergetevi i fondi di carciofo e lasciateli cuocere per dieci minuti dall'inizio del bollore, fino a quando diventeranno teneri. Nel frattempo fate sciogliere il burro in una casseruola, spolverate di farina e mescolate per un minuto.
Irrorate con un po' di latte e mescolate fino a quando la miscela inizierà a bollire.
Togliete la casseruola dal fuoco, incorporatevi il groviera, la panna, il resto del succo di limone, la senape e il prezzemolo; salate e pepate.
Lasciate raffreddare completamente.
Sgocciolate i fondi di carciofo e tritateli grossolanamente con un coltello.
Tritate anche il prosciutto.
Aggiungete questi ingredienti alla salsa.
Scaldate il forno a 230 gradi (termostato 7).
Dividete a questo punto la pasta in due parti. Con una parte di pasta formate un cerchio del diametro di 22 cm e con l'altra parte formatene un altro di 24 cm.
Aggiungete un cucchiaino d'acqua fredda all'uovo e sbattetelo con una forchetta.
Disponete il cerchio di pasta più piccolo sulla placca del forno.
Spennellate metà del perimetro con l'uovo sbattuto su una fascia larga 2,5 cm.
Stendete tutta la farcia fredda sulla pasta.
Piegate in due l'altro cerchio di pasta. Partendo dalla piega e fermandovi a 2,5 cm dal bordo, praticate dei tagli a una distanza di 1,5 cm l'uno dall'altro.
Spiegate con cautela.
Avvolgete la pasta sul mattarello leggermente infarinato e disponetela sul cerchio farcito.
Saldate quindi il bordo inferiore con quello superiore e sistemate le strisce di pasta.
Premete bene i bordi e fate delle striature con l'aiuto di un coltello.
Spennellate con tuorlo d'uovo tutta la torta avendo cura che non coli sulla farcia.
Fate cuocere in forno caldo per quindici minuti a mezza altezza.
Riducete quindi la temperatura del forno a 200 gradi (termostato 6) e fate cuocere per altri dieci minuti fino a quando cioè la superficie sarà della torta diventata dorata.
Servite caldo o freddo.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di pasta sfoglia
- 1 uovo
- 500g di fondi di carciofo surgelati
- 25g di burro
- 15g di farina
- 15 cl di latte
- 3 cucchiai di panna
- 2 cucchiai di succo di limone
- 1/2 cucchiaino di senape
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 100g di prosciutto
- 150g di formaggio groviera grattugiato
- sale
- pepe

Varianti

- Torta Di Carciofi
- Torta Di Carciofi (3)
- Torta Di Carciofi (4)
- Torta Di Carciofi Alla Mozzarella

Ricette simili

- Tortino Al Salmone
- Rissoles Ai Funghi
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Crostata Alle Erbe
- Torta Pasqualina Ricca

Torta Di Carciofi (3)

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Pulite i carciofi, lavateli e tagliateli a fettine.
Scaldate in un tegame due cucchiai di olio con lo spicchio d'aglio e mettetevi a rosolare i carciofi.
Salate, pepate, lasciate cuocere coperto mezz'ora. Quando sono i carciofi sono pronti passateli in una terrina, unite il parmigiano e il pecorino grattugiati, la panna, le uova, le olive.
Mescolate.
Imburrate una tortiera, foderatela con la pasta sfoglia tirata a disco, versatevi il composto e cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per circa quaranta minuti.
Ritirate dal forno e servite questa torta tiepida, ma non troppo.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 8 carciofi
- 2 patate
- 100g di formaggio pecorino dolce
- 12 di olive verdi snocciolate
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 2 uova
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe

Varianti

- Torta Di Carciofi
- Torta Di Carciofi (2)
- Torta Di Carciofi (4)
- Torta Di Carciofi Alla Mozzarella

Ricette simili

- Spiedini Piccadolce
- Torta Pasqualina Ricca
- Pizzette Pazze
- Torta Di Pomodori (2)
- Insalata Fantasia (3)

Torta Di Carciofi (4)

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Pulite i carciofi, eliminate le foglie esterne e tagliateli a fettine sottili.
Fate imbiondire l'aglio in poco olio, aggiungete i carciofi, salate pepate e fate cuocere per 10 minuti.
Sbattete le uova con un pizzico di sale, incorporate la ricotta e il parmigiano.
Stendete in una pirofila da forno la pasta sfoglia, versatevi metà del composto di ricotta, i carciofi, il rimanente composto.
Cuocete in forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 disco di pasta sfoglia pronta
- 400g di ricotta
- 4 carciofi
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- 2 uova

Varianti

- Torta Di Carciofi
- Torta Di Carciofi (2)
- Torta Di Carciofi (3)
- Torta Di Carciofi Alla Mozzarella

Ricette simili

- Torta Pasqualina Di Bietole
- Torta Pasqualina Ricca
- Torta Rustica Di Carciofi E Ricotta
- Crepes Con Ripieno Di Carciofi
- Torta Pasqualina (4)

Torta Di Carciofi Alla Mozzarella

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Dividete i carciofi a spicchi e cuoceteli in acqua acidulata con limone per 15 minuti.
Imburrate uno stampo da crostata, stendetevi la pasta sfoglia, sopra disponete metà mozzarella tagliata a fettine. In una ciotola amalgamate le uova con il formaggio grattugiato, uno spicchio d'aglio con un ciuffo di prezzemolo tritati e la restante mozzarella a dadini.
Distribuite i carciofi sulla pasta, ricopriteli con il composto preparato, salate, pepate, irrotate d'olio e passate nel forno a 180 gradi per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 carciofi
- 1 mozzarella
- pasta sfoglia surgelata
- 2 uova
- formaggio grattugiato
- burro
- olio d'oliva
- limone
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Pasqualina Ricca
- Torta Di Formaggio
- Torta Pasqualina Di Bietole
- Torta Di Pomodori (2)
- Torta Di Fagiolini

Torta Di Cavolo E Cavolfiore

Antipasto a base di cavolo

Ricetta

Lavate il cavolfiore e lessatelo al dente in acqua leggermente salata. Scolatelo, dividetelo a cimette e fatele rosolare in un tegame con lo scalogno tritato, un po' di burro e un cucchiaio di olio.
Tagliate il cavolo a listarelle, unitele al cavolfiore e lasciatele appassire.
Salate e pepate.
Rassodate le uova.
Impastate la farina con il burro, un po' d'acqua e un pizzico di sale.
Fate riposare la pasta per un'ora, poi dividetela a metà, stendetene una parte a sfoglia e adagiatela in una tortiera imburrata facendola risalire anche lungo il bordo.
Distribuite sul fondo uno strato di fettine di uova sode, uno di cavolo, uno di fettine di fontina, uno di cavolfiore e via di seguito fino a esaurimento degli ingredienti.
Coprite con la restante pasta sfoglia anch'essa tirata a disco, bucherellate la superficie, spennellatela di olio e cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per mezz'ora.
Servite la torta tiepida.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di cavolfiore
- 400g di cavolo
- 60g di burro
- 150g di formaggio fontina
- 1 scalogno
- 3 uova
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe
- per la pasta:
- 125g di farina bianca
- 125g di farina integrale
- 100g di burro
- sale

Ricette simili

- Torta Rustica Di Cavoli
- Crostata Al Formaggio E Carciofi
- Crespelle Ai Calamaretti
- Crocchette Ai Formaggi
- Sfoglia Al Formaggio

Torta Di Cipolle (3)

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Stendete la pasta a disco e foderatevi una tortiera imburrata.
Bucherellate il fondo con una forchetta.
Pulite e affettate le cipolle, insaporitele nel burro e cuotele coperte mezz'ora senza farle colorire. Bagnatele con il latte, salate e pepate.
Sbattete le uova con la panna e, sempre mescolando, versate il composto sulle cipolle.
Spolverizzate di parmigiano grattugiato, quindi distribuite qua e là fiocchetti di burro.
Cuocete in forno preriscaldato a 190 gradi per circa mezz'ora.
Servite tiepida.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di pasta frolla surgelata
- 800g di cipolle
- 2 cucchiai di farina
- 2 uova
- 100g di burro
- 2 cucchiai di latte
- 1/2 bicchiere di panna
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Varianti

- Torta Di Cipolle All'antica

Ricette simili

- Torta Di Fagiolini
- Sfoglia Al Formaggio
- Torta Di Spinaci (4)
- Torta Di Spinaci (3)
- Crostata Di Cipolle

Torta Di Cipolle All'antica

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Mettete l'uvetta a macerare nel vino.
Imburrate e infarinate una teglia e foderatela con la pasta brisée tirata a disco avendo cura di farla risalire un po' anche sul bordo.
Bucherellate il fondo e i bordi con la forchetta. Sopra modellatevi un foglio di carta d'alluminio e controllate che aderisca bene alle pareti.
Riempite con legumi secchi.
Mettete in forno a 160 gradi per 15 minuti.
Tagliate a fettine sottili le cipolle e lasciatele appassire in un tegame con il burro. Appena sono dorate aggiungete il midollo di bue, l'uvetta sultanina con il vino, un pizzico di zucchero.
Mescolate, salate, pepate e fate evaporare il vino.
Toglïete dalla tortiera carta e legumi, versatevi il composto. Distribuitelo bene e poi rifinite con una grata di sottili strisce ricavate dai ritagli di pasta. Spennellatele con un poco di burro fuso.
Cuocete in forno a 180 gradi mezz'ora. Servitela tiepida tagliata a spicchi. Vini di accompagnamento: Barbera D'Alba DOC, Rosso Piceno DOC, Donnici DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di pasta brisée
- 1000g di cipolle
- 60g di burro
- 150g di uvetta sultanina
- 25 cl di vino bianco secco
- midollo di 2 ossa di bue
- 1 pizzico di zucchero
- sale
- pepe
- legumi secchi

Ricette simili

- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Torta Di Pollo Al Cerfoglio
- Torta Di Prosciutto Al Dragoncello
- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Torta Di Porri (2)

Torta Di Erbette E Carciofi

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Disponete la farina a fontana e al centro mettete un po' d'acqua e d'olio, un pizzico di sale.
Impastate e poi tenete in frigorifero per mezz'ora.
Lessate le erbette in acqua salata, scolatele al dente, strizzatele e tritatele.
Eliminate tutte le foglie dure dei carciofi, tagliate le punte, lavateli e lasciateli in acqua e succo di limone per una decina di minuti. Sgocciolateli, tritateli e metteteli in una padella con poco olio e la cipolla affettata a velo.
Lasciate appassire a fuoco basso. Quindi aggiungete le erbette, i formaggi grattugiati, la mollica del pancarré bagnata nel latte e strizzata.
Amalgamate con cura il tutto, salate, pepate e cospargete con un cucchiaio di maggiorana tritata.
Tirate la pasta in due dischi, uno più grande dell'altro.
Adagiate quello più grande in una teglia imburrata e fatelo risalire anche sui bordi. Versatevi il composto di verdure, coprite il ripieno con il secondo disco sigillando bene i bordi. Con i rebbi di una forchetta bucherellate disegnando un motivo a spirale.
Cuocete in forno a 200 gradi per 40 minuti o più. Questa torta può essere servita calda, tiepida e fredda. Vini di accompagnamento: Alto Adige Traminer Aromatico DOC, Collio Malvasia Istriana DOC, Frascati “Canellino” DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di farina
- 500g di erbette
- 12 di carciofi
- 100g di formaggio pecorino
- 50g di formaggio parmigiano
- 50g di burro
- 2 fette di pancarré
- olio d'oliva
- latte
- succo di limone
- 1 cucchiaio di maggiorana fresca tritata
- cipolla
- 1 pizzico di sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Verde
- Fonduta Ranieri
- Torta Pasqualina Di Carciofi
- Quiche Ai Carciofi
- Quiche Di Zucchine

Torta Di Fagiolini

Antipasto a base di fagiolini

Ricetta

Lasciate scongelare la pasta sfoglia.
Pulite e lessate al dente i fagiolini. Scolateli, tagliateli a pezzetti e fateli rosolare in un tegame con il burro e lo spicchio d'aglio.
Stendete la pasta sfoglia a uno spessore di pochi millimetri, foderatevi uno tortiera imburrata.
Sbattete le uova con la panna, il latte, sale e pepe.
Distribuite i fagiolini sulla pasta, ricopriteli con il composto di uova e latte, spolverizzate di parmigiano grattugiato.
Cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per circa 45 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 1000g di fagiolini
- 1 spicchio di aglio
- 2 bicchieri di panna
- 1 bicchiere di latte
- 4 uova
- farina
- formaggio parmigiano grattugiato
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sfoglia Al Formaggio
- Torta Di Pomodori (2)
- Torta Di Cipolle (3)
- Torta Pasqualina Ricca
- Dartois Agli Champignon

Torta Di Fave E Piselli

Antipasto a base di fave

Ricetta

Tenete a bagno i piselli e le fave per una notte. Sgocciolateli e fateli insaporire in un tegame con il burro e la cipolla tritata per circa mezz'ora. Intanto preparate la pasta mescolando la farina con il burro, un po' d'acqua e il sale.
Imburrate e infarinate una tortiera, adagiatevi la pasta stesa a disco con il matterello.
Passate al tritaverdure le fave e i piselli, versate il passato in una terrina, incorporatevi le uova, regolate sale e pepe e versate il composto nella tortiera.
Cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per circa mezz'ora.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 200g di farina
- 100g di burro
- sale
- per il ripieno:
- 300g di fave secche
- 300g di piselli secchi
- 300g di patate
- 2 uova
- 1 cipolla
- 60g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Rustica (2)
- Crostata Bianca E Rossa
- Torta Di Porri E Cipolle
- Torta Di Asparagi (3)
- Crostata Di Zucca

Torta Di Finocchi

Antipasto a base di finocchi

Ricetta

Pulite i finocchi, eliminate le parti più dure, lavateli, tagliateli a pezzi e fateli rosolare in un tegame con una noce di burro.
Stendete la pasta e con i due terzi di questa foderate una tortiera imburrata. Distribuitevi sopra i finocchi e taleggio tagliato a fettine. In una ciotola sbattete le uova con latte, sale e pepe, versate il composto sui finocchi.
Coprite con la restante pasta tirata a disco, spennellate con il tuorlo la superficie.
Cuocete in forno preriscaldato 180 gradi per quaranta minuti circa.

Ingredienti per 6 persone

- 6 finocchi
- 100g di burro
- 200g di formaggio taleggio
- 1 bicchiere di latte
- 3 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Pasqualina Ricca
- Torta Di Formaggio
- Rolls
- Dartois Agli Champignon
- Dartois Al Prosciutto

Torta Di Formaggio

Antipasto a base di formaggio emmenthal

Ricetta

Fate scongelare la pasta secondo le istruzioni della confezione. Dividetela a metà. Con un matterello leggermente infarinato stendetene una parte e adagiatela in una tortiera foderata con carta da forno leggermente imburrata. In una ciotola lavorate la ricotta con un mestolo, aggiungete la mozzarella e l'Emmenthal tagliati a dadini. Incorporatevi le due uova e un cucchiaio di formaggio grattugiato.
Regolate sale e pepe.
Mescolate il tutto e distribuite il composto sulla sfoglia. Ricopritela con l'altra metà della pasta stesa a sfoglia.
Premete lungo i bordi per sigillare bene la torta.
Spennellate la superficie con il tuorlo.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 35 minuti.
Ritirate la torta, lasciatela riposare 10 minuti. Vini di accompagnamento: Colli Piacentini Gutturnic DOC, Rosso Piceno DOC, Castel Del Monte Rosso DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 250g di ricotta
- 150g di mozzarella
- 150g di formaggio emmenthal
- 2 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato
- farina
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Di Spinaci (3)
- Dartois Agli Champignon
- Torta Pasqualina Ricca
- Cornetti Di Uova Strapazzate
- Torta Di Finocchi

Torta Di Mais Al Formaggio

Antipasto a base di farina di mais

Ricetta

Versate la farina di mais in una padella molto grande senza alcun condimento in assoluto. Posatela sul fuoco medio e fatela grigliare e tostare così da tre a quattro minuti mescolando costantemente finché non diventa di colore beige.
Versate quindi un litro di acqua in una grande casseruola. Gettatevi la farina di mais calda e dopo qualche minuto aggiungetevi il sale.
Mescolate.
Fate cuocere a fuoco medio per cinque minuti circa, mescolando di tanto in tanto con una spatola di legno. Quando la miscela comincia a sobbollire, coprite la casseruola e lasciate cuocere ancora per venti minuti a fuoco bassissimo, mescolando ogni tanto. Nel frattempo fate rosolare la pancetta in un tegamino e a fuoco moderato, poi tritatela.
Accendete il forno a 200 gradi (termostato 6).
Grattugiate il formaggio. Dopo venti minuti di cottura della farina di mais togliete il coperchio e lasciate sul fuoco.
Mescolate con il cucchiaio di legno o con una frusta per cinque minuti circa in modo che il composto diventi più denso.
Togliete quindi la casseruola dal fuoco, incorporate il burro mescolandolo al composto e fatelo amalgamare bene. Quando è amalgamato, aggiungete la pancetta tritata e 125 g di formaggio grattugiato.
Pepate abbondantemente.
Assaggiate prima di salare dato che pancetta affumicata e formaggio sono già salati.
Imburrate con le dita una tortiera di 20 cm di diametro. Versatevi la preparazione, lisciate la superficie della torta con il dorso di un cucchiaio inumidito.
Mettete la tortiera nella parte superiore del forno e lasciate cuocere per quaranta minuti circa finché non si forma una pellicola dorata sulla superficie della torta.
Togliete dal forno e fate raffreddare il tutto per un'ora circa. Quando la torta si è raffreddata, tagliatela a fette triangolari. Se la affettate prima che si freddi rischiate che tutto il composto si disfi. Cospargetela con il resto del formaggio. Mettetela sotto il grill del forno e fate dorare la superficie.
Servite subito caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di farina di mais
- 50g di burro
- 175g di formaggio fontina
- 125g di pancetta affumicata
- 1/2 cucchiaino di sale
- pepe
- per lo stampo:
- 20g di burro

Ricette simili

- Crostini Alla Pancetta
- Crostini Di Polenta
- Tortine Con Carne Affumicata
- Tegamini Di Uova E Formaggio (2)
- Quiche Lorraine (3)

Torta Di Manioca E Formaggio

Antipasto a base di manioca

Ricetta

Fate bollire la manioca in acqua salata per 30 minuti. Scolarla e metterla in una terrina.
Cuocete le carote e scolatele.
Aggiungete latte, margarina alla manioca cotta e schiacciatela con una forchetta.
Aggiungete quasi tutto il formaggio e mescolate.
Ungete una pirofila e metteteci il tutto.
Cospargete di formaggio e decorate con fettine di carota.
Mettete la torta sulla griglia per qualche minuto finché il formaggio non si sarà fuso e decorate con il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di manioca pelata tagliata a dadini
- 225g di formaggio grattugiato
- 2 carote affettate
- 6 cl di latte
- 25g di margarina
- 1 manciata di prezzemolo fresco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tarte Flambè
- Spiedini Di Formaggio
- Quiche Lorraine (3)
- Quiche Au Roquefort
- Tartra

Torta Di Patate

Antipasto a base di patate

Ricetta

Tagliare a fette le patate lessate, la cipolla e la mozzarella.
Ungere con olio una pirofila, disporre sul fondo metà delle patate, cospargere con olio, mozzarella e prezzemolo.
Fare un altro strato di patate, coprirle con la cipolla e il pangrattato.
Irrorare con olio e porre in forno caldo per 20 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di patate
- 300g di mozzarella
- 1 cipolla rossa
- 60g di pangrattato
- 80g di olio d'oliva
- prezzemolo
- sale

Varianti

- Torta Di Patate (2)
- Torta Di Patate (3)
- Torta Di Patate E Broccoletti
- Torta Di Patate E Cavolfiori

Ricette simili

- Supplì Di Couscous
- Mozzarella Alla Piastra
- Crocchette Di Melanzane
- Supplì Romani
- Sarde Alla Mozzarella

Torta Di Patate (2)

Antipasto a base di patate

Ricetta

Accendere il forno a 180 gradi.
Pelare e lavare le patate.
Ungere una teglia e affettare finemente le patate e il formaggio. Disporre sul fondo della teglia uno strato di fette di patata, in modo che ogni fetta si sovrapponga leggermente alla precedente.
Spolverizzare di rosmarino e coprire con alcune fette di formaggio.
Ripetere gli strati alternando patate e formaggio e finendo con uno strato di patate.
Spolverizzare di sale, pepe e rosmarino e versare a filo poco olio d'oliva.
Infornare e cuocere per circa un'ora, o finché le patate diventano tenere.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di patate
- 300g di formaggi (formaggio fontina, formaggio groviera, mozzarella)
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- rosmarino

Varianti

- Torta Di Patate
- Torta Di Patate (3)
- Torta Di Patate E Broccoletti
- Torta Di Patate E Cavolfiori

Ricette simili

- Quiche Lorraine (3)
- Panini E Crostoni Al Formaggio
- Barchette Ai 4 Formaggi
- Involtini Di Prosciutto (6)
- Focaccia Alla Salsiccia

Torta Di Patate (3)

Antipasto a base di patate

Ricetta

Pulite e pelate le patate.
Tagliate a cubetti e rosolate la pancetta. Poi unite le patate grattugiate.
Unite il latte bollente e mescolate.
Aggiungete le uova, le cipolle, il pepe, le foglie di alloro spezzettate, la maggiorana e il sale. mescolate.
Versate il composto in una teglia unta.
Cuocete in forno per circa un'ora.
Consumate tagliata a quadrotti, condita con formaggio fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di patate
- 300g di pancetta
- 250g di latte
- 2 cipolle
- 2 uova
- pepe nero tritato
- 2 foglie di alloro
- 2 cucchiai di maggiorana
- sale

Varianti

- Torta Di Patate
- Torta Di Patate (2)
- Torta Di Patate E Broccoletti
- Torta Di Patate E Cavolfiori

Ricette simili

- Kugelis
- Minestra Di Patate Alla Viennese
- Roulade Al Mascarpone
- Sandwich Patate E Pancetta
- Cozze Dorate Alla Turca

Torta Di Patate E Broccoletti

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lessate le patate,sbucciatele, passatele allo schiacciapatate.
Incorporate al composto ancora caldo 40 g di burro, i tuorli, un po' di noce moscata, sale e pepe.
Lavate i broccoletti, divideteli a cimette, sbollentateli in acqua salata per 5 minuti.
Imburrate una pirofila e riempitela alternando strati di purè e broccoletti fino a esaurimento degli ingredienti.
Cospargete la superficie con le mandorle tagliate a filetti e fiocchetti di burro.
Mettete in forno a 200 gradi e fate dorare: ci vorranno dieci minuti.
Toglie te, sformate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di patate
- 800g di broccoletti
- 80g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 60g di mandorle
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Soffiato Di Semola
- Quiche Lorraine (4)
- Torta Ai Broccoletti
- Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto
- Prosciutto In Crosta

Torta Di Patate E Cavolfiori

Antipasto a base di patate

Ricetta

Aggiungete un filo d'olio alla pasta che avete acquistato pronta, lavoratela un po' e lasciatela riposare. Intanto lessate i cavolfiori, scolateli, divideteli a cimette e fateli rosolare in un tegame con una noce di burro e lo spicchio d'aglio. In un altro tegame rosolate la salsiccia tagliata a tocchetti e poi unitevi le patate tagliate a rondelle. In una terrina mescolate i broccoli, la salsiccia, le patate, le olive nere snocciolate, le uova, sale e pepe.
Imburrate una tortiera, foderatela con i due terzi della pasta, versatevi il composto della terrina, ricoprite con uno discodella restante pasta, bucherellate con i rebbi di una forchetta e spennellate con olio d'oliva.
Cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per 40 minuti circa.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di pasta da pane
- 200g di patate
- 500g di cavolfiori
- 200g di salsiccia
- 1 spicchio di aglio
- 70g di olive nere
- 2 uova
- 1 noce di burro
- 1 filo di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pizzette Fantasia
- Antipasto Di Caviale (3)
- Antipasto Di Caviale (2)
- Icre Nigre (2)
- Icre Nigre

Torta Di Peperoni

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Insaporite i peperoni tagliati a pezzetti con la cipolla tritata e un po' di olio.
Aggiungete i pomodori spellati e tagliati a cubetti.
Salate e pepate.
Togliete dal fuoco quando i peperoni sono ancora al dente.
Foderate una teglia con la pasta sfoglia scongelata, riempitela con il composto di peperoni e cuocete in forno a 170 gradi per 3/4 d'ora.
Servite tiepida.

Ingredienti per 6 persone

- 5 peperoni colorati
- 2 pomodori maturi
- 1 cipolla
- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Torta Di Peperoni Al Curry

Ricette simili

- Fagottini Alla Napoletana
- Rustico Con Ricotta E Piselli
- Peperoni Sott'aceto (2)
- Dartois Agli Champignon
- Dartois Al Prosciutto

Torta Di Peperoni Al Curry

Antipasto a base di peperoni

Ricetta

Mondate i porri privandoli della radice, della parte verde e delle foglie esterne più dure e riduceteli a rondelle.
Private i peperoni del picciolo, tagliateli a pezzetti e rosolateli con i porri per 3-4 minuti nell'olio.
Unite poi un mestolo di brodo caldo, in cui avrete sciolto il curry, salate a piacere e cuocete per 5-6 minuti.
Rosolate per un minuto in un padellino antiaderente la pancetta senza aggiungere condimento.
Sbattete le uova con la panna e un pizzico di sale.
Stendete la pasta su un piano infarinato e con essa foderate una tortiera ricoperta di carta forno. Distribuitevi sopra le verdure, la pancetta e il composto di uova e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per 30-35 minuti.
Servite subito.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di pasta sfoglia
- 4 porri piccoli
- 2 peperoni grandi
- 3 uova
- 20 cl di panna fresca
- 50g di pancetta affumicata tagliata a dadini
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di curry in polvere
- farina
- 1 mestolo di brodo caldo
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Tarte Flambè
- Quiche Lorraine (3)
- Sfogliatine Golose (2)
- Sfogliatine Golose
- Crostata Alle Carote

Torta Di Pollo Al Cerfoglio

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Tagliate a fettine sottili la cipolla e fatele appassire in un tegame con una noce di burro.
Aggiungete il vino e l'acqua e quando bollono unite il pollo spellato e tagliato a dadini. Al secondo bollore togliete pollo e cipolla e lasciate restringere il liquido. In un altro tegame scaldate una noce di burro e insaporitevi il cerfoglio tritato.
Aggiungete la farina, il liquido delle cipolle, il latte, sale e pepe.
Portate a bollore.
Spegnete e incorporate il pollo, le cipolle, la groviera grattugiata e la panna.
Tirate la pasta a disco e foderatevi una tortiera imburrata facendola risalire anche sui bordi. Bucherellatela con i rebbi di una forchetta, foderatela con un foglio di carta da forno e riempitela di legumi secchi.
Cuocete per un quarto d'ora a 160 gradi.
Eliminate i legumi. Versatevi il ripieno, ripiegate il bordo della pasta verso l'interno, punzecchiatela tutt'intorno.
Cuocete a 180 gradi per 40 minuti o più.
Servite tiepida. Vini di accompagnamento: Breganze Pinot Bianco DOC, Orvieto DOC, Melissa Bianco DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di pasta brisée
- 500g di pollo
- 100g di formaggio groviera
- 50g di farina
- 50g di cipolla
- 50g di burro
- 50 cl di vino bianco
- 50 cl di acqua
- 75 cl di latte
- 2 mazzetti di cerfoglio fresco
- 10 cl di panna
- sale
- pepe
- legumi secchi

Ricette simili

- Torta Di Prosciutto Al Dragoncello
- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Torta Di Porri (2)
- Torta Di Cipolle All'antica

Torta Di Pomodori

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Scongelate la pasta, tiratela a sfoglia e adagiatela in una tortiera imburrata e infarinata.
Pizzicate i bordi e bucherellate il fondo.
Lavate mezzo chilo di pomodori, spellateli, eliminate i semi, tagliateli a cubetti.
Sbollentate il finocchio, sgocciolatelo, tritatelo e unitelo ai pomodori.
Salate e disponete il tutto sul fondo della tortiera.
Spellate gli altri pomodori, togliete delicatamente i semi, tagliateli a fettine regolari e disponetele a corona sul ripieno della torta sovrapponendole leggermente.
Irrorate con un filo d'olio, salate e cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per circa mezz'ora.
Ritirate, decorate con olive e alcune foglie di basilico.
Servite tiepida o fredda.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di pasta sfoglia congelata
- 1000g di pomodori
- 1 finocchio
- alcune foglie di basilico
- 1 filo di olio d'oliva
- olive nere
- sale

Varianti

- Torta Di Pomodori (2)

Ricette simili

- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Involtini Saporiti
- Puntarelle Con I Croissant
- Triangolini Pasticciati
- Pizza Di Pasta Sfoglia Con Le Melanzane

Torta Di Pomodori (2)

Antipasto a base di pomodorini

Ricetta

Mischiare il pangrattato, il formaggio grattugiato, con il prezzemolo e l'aglio tritato.
Lavare e chiacciare i pomodorini con una mano, togliendo l'acqua in eccesso.
Foderare una tortiera del diametro di 22 cm. con la pasta sfoglia, adagiarvi uno strato di fettine di pomodoro, regolare di sale e pepe e cospargere con un poco di ripieno di pane e formaggio.
Ripetere gli strati fino a esaurimento degli ingredienti e coprire il tutto con uova sbattute e panna.
Cuocere in forno a 200 gradi per 25-30 minuti.
Servire tiepido.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pasta sfoglia surgelata (da scongelare)
- 350g di pomodorini
- 2 uova
- 80g di formaggio parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- 1/2 spicchio di aglio
- 10 cl di panna da cucina
- 30g di pangrattato
- sale
- pepe

Varianti

- Torta Di Pomodori

Ricette simili

- Dartois Agli Champignon
- Torta Di Fagiolini
- Sfoglia Al Formaggio
- Torta Pasqualina Ricca
- Torta Di Carciofi Alla Mozzarella

Torta Di Porri

Antipasto a base di porri

Ricetta

Fate scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).
Lavate i gambi bianchi dei porri e tagliateli a rondelle sottili.
Fate fondere il burro in una grande casseruola e mettetevi i porri.
Mescolate bene e fateli cuocere a fuoco lento per circa quindici minuti finché non sono teneri. Nel frattempo infarinate il piano di lavoro e spianatevi un rettangolo di pasta sfoglia di 30 x 25 cm.
Piegate questo rettangolo a metà nel senso della lunghezza. Passatevi sopra il mattarello, senza premere troppo, per eliminare le bolle dì aria.
Saldate i bordi della pasta premendo bene sui due spessori.
Posate la pasta su una placca da forno leggermente umida, bucate tutta la superficie con i denti di una forchetta e fate cuocere nel forno per dieci minuti.
Rompete l'uovo in una ciotola, aggiungete un pizzico di sale e sbattetelo con una forchetta.
Togliete la pasta dal forno e spennellate la superficie con l'uovo sbattuto, premendolo leggermente sulla pasta.
Rimettete in forno e lasciate dorare per dieci minuti.
Aggiungete la panna e la noce moscata ai porri, salate, pepate e mescolate bene.
Tenete in caldo. Per servire, mettete la pasta sfoglia su un piatto di portata e posatevi sopra la preparazione ai porri.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di pasta sfoglia
- 750g di gambi bianchi di porri
- 100g di burro
- 3 cucchiai di panna
- 1 uovo
- 1 pizzico di noce moscata
- sale
- pepe
- per il piano di lavoro:
- 1 cucchiaio di farina

Varianti

- Torta Di Porri (2)
- Torta Di Porri E Cipolle
- Torta Di Porri E Prosciutto

Ricette simili

- Quiche Ai Porri (2)
- Quiche Con Porri
- Porri In Galera
- Torta Con Fiori Di Zucchine
- Torta Ai Broccoletti

Torta Di Porri (2)

Antipasto a base di porri

Ricetta

Mondate i porri, lavateli sotto l'acqua corrente, asciugateli, tagliateli a striscioline e lasciateli appassire a fuoco basso in una padella con poco burro. Quando sono quasi pronti, cospargeteli con un cucchiaio di formaggio grattugiato, salate e pepate. In una terrina mescolate il latte, la panna, le uova sbattute, la farina, l'Emmenthal grattugiato e la noce moscata fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Incorporatevi i porri, mescolate bene, tenete da parte.
Stendete sul piano di lavoro la pasta a disco e foderatevi una teglia imburrata facendola risalire anche sui bordi. Bucherellatela con i rebbi di una forchetta. Foderatela con un foglio di carta da forno, riempitela di legumi secchi e cuocete in forno preriscaldato a 160 gradi per un quarto d'ora.
Togliete dal forno, eliminate carta e legumi.
Versate nella tortiera il ripieno, distribuendolo in modo uniforme, ponete di nuovo in forno e fate cuocere a 180 gradi per 40 minuti circa.
Sformate su un piatto da portata, servite la torta tiepida. Vini di accompagnamento: Bianco Di Custoza DOC, Marino DOC, Contessa Entellina Sauvignon DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di pasta brisée
- 800g di porri
- 70g di formaggio emmenthal
- 3 uova
- 20 cl di latte
- 15 cl di panna
- 1 cucchiaino di farina
- formaggio grattugiato
- noce moscata
- burro
- sale
- pepe
- legumi secchi

Varianti

- Torta Di Porri
- Torta Di Porri E Cipolle
- Torta Di Porri E Prosciutto

Ricette simili

- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Torta Di Prosciutto Al Dragoncello
- Torta Di Pollo Al Cerfoglio
- Crostata Agli Spinaci
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon

Torta Di Porri E Cipolle

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Preparate il ripieno: lavate i gambi bianchi dei porri, tagliateli a rondelle sottili e metteteli in un colapasta. Lavateli bene sotto l'acqua corrente fredda.
Pelate le cipolle e tagliatele a rondelle.
Fate fondere il burro in una grande casseruola, mettetevì cipolla e porri.
Mescolate, coprite e fate cuocere a fuoco medio per dieci minuti mescolando ogni tanto.
Mescolate uova e panna e mettetene da parte un cucchiaio per la doratura.
Cospargete su cipolla e porri la farina e mescolate con la spatola. Versatevi sopra le uova con la panna mescolando rapidamente e togliete dal fuoco.
Salate e pepate abbondantemente.
Lasciate raffreddare.
Preparate la pasta: setacciate la farina, sale e pepe in una ciotola, incorporatevi il burro a pezzetti e lavorate la miscela con due coltelli finché non ha la consistenza dì briciole di pane.
Sbattete leggermente i tuorli d'uovo con due cucchiai di acqua e versateli nella ciotola.
Mescolate fino a ottenere una pasta soda che si stacca dai bordi del recipiente.
Mettete la ciotola nel frigorifero per venti minuti circa.
Imburrate uno stampo del diametro di 22 cm.
Fate scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).
Infarinate il piano di lavoro.
Dividete la pasta in due parti (due terzi e un terzo).
Spianate la parte più grossa con il mattarello poi mettetela nello stampo.
Versate sopra le verdure; stendete il resto della pasta, inumidite i bordi e posate questo coperchio sulle verdure.
Pizzicate i bordi per saldarli, fate un piccolo foro al centro della torta mantenendolo aperto con un rotolino dì cartone.
Ritagliate dei motivi di decorazione negli avanzi dì pasta.
Spennellate la superficie della torta con l'uovo e la panna messi da parte; fatevì aderire le decorazioni e spennellate anche queste con uovo e panna.
Intornate e fate cuocere per cinquanta minuti finché la superficie non è dorata.
Servite caldo o freddo.
Potete aggiungere alle verdure 100 g di pancetta tagliata a pezzetti e rosolata, oppure 100 g di prosciutto di spalla tagliato a pezzi. Accompagnata da un'insalata verde, questa torta può costituire un piatto semplice ma nutriente.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 500g di farina
- 250g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di sale
- 1/4 cucchiaino di pepe
- per il ripieno:
- 750g di gambi bianchi di porri
- 500g di cipolle
- 75g di burro
- 2 uova
- 5 cucchiai di panna
- 4 cucchiai di farina
- sale
- pepe
- per lo stampo e il piano di lavoro:
- 2 cucchiai di farina
- 10g di burro

Ricette simili

- Torta Di Porri
- Quiche Con Porri
- Quiche Al Formaggio
- Roulade Al Mascarpone
- Zuppa Al Vino Della Wachau

Torta Di Porri E Prosciutto

Antipasto a base di porri

Ricetta

Disponete la farina a fontana, mettete nel mezzo il burro ammorbidito, un pizzico di sale e l'acqua necessaria per ottenere un impasto omogeneo.
Formate una palla e lasciatela riposare mezz'ora in luogo fresco. Intanto pulite i porri, tagliateli a fettine e insaporiteli in un tegame con un po' di burro e il prosciutto tritato.
Salate e pepate.
Stendete la pasta a sfoglia sottile, adagiatela in una teglia imburrata, versatevi sopra i porri, spolverate di parmigiano grattugiato e, sopra, versate le uova sbattute con la panna.
Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per mezz'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 100g di burro
- 600g di porri
- 2 uova
- 1 bicchiere di panna
- formaggio parmigiano grattugiato
- 100g di prosciutto crudo
- 20g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Panzerotti Alla Romana
- Rotolini All'indivia
- Involtini Di Prosciutto Agli Asparagi
- Tramezzini Millecolori
- Sfoglia Al Formaggio

Torta Di Prosciutto Al Dragoncello

Antipasto a base di dragoncello

Ricetta

Tagliate il prosciutto a dadini.
Lavate il dragoncello, tritatelo finemente e fatelo appassire in una padella con il burro, quindi aggiungete la farina, versate il latte a filo, cospargete un pizzico di sale e uno di pepe.
Mescolate molto bene e portate a bollore.
Spegnete, aggiungete il prosciutto, la groviera grattugiata e la panna.
Tenete da parte.
Fate la pasta brisée, tiratela a disco e adagiatelo in una tortiera imburrata facendolo risalire anche sui bordi.
Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, foderate con una carta da forno, riempite di legumi secchi e cuocete in forno preriscaldato a 160 gradi per un quarto d'ora.
Ritirate.
Eliminate carta e legumi.
Versate nella tortiera il composto al dragoncello distribuendolo in modo uniforme, ripiegate un po' il bordo di pasta e bucherellatelo tutt'intorno.
Mettete di nuovo in forno preriscaldato a 180 gradi per mezz'ora.
Lasciate intiepidire e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di pasta brisée
- 200g di prosciutto cotto (fette da 100 g)
- 100g di formaggio groviera
- 50g di burro
- 50g di farina
- 75 cl di latte
- 2 mazzetti di dragoncello fresco
- 10 cl di panna
- sale
- pepe
- legumi secchi

Ricette simili

- Torta Di Pollo Al Cerfoglio
- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Torta Di Porri (2)
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Crostata Alla Marinara

Torta Di Ricotta E Formaggio

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Ci vuole la sfoglia fatta con 200 g di farina, 100 g di burro (prima manipolato per ammorbidirlo); un uovo intero, un rosso d'uovo e un pizzico di sale.
Dovete ottenere un impasto morbido ed elastico; lasciatelo riposare per un'ora in un luogo fresco coperto da un telo. Intanto, passate al setaccio 300 g di ricotta, la più burrosa; unite 200 g di formaggio grattugiato (al solito, fontina o groviera), altri 100 g di burro; unite anche i rossi di cinque uova, un pizzico di sale e uno di pepe; e quando questo diventa liscio e omogeneo, unite infine anche sei chiare d'uovo: quelle separate dal rosso d'uovo unito all'impasto della stessa sfoglia, e quelle delle uova unite al ripieno: tutto, prima, montato a neve, e poi incorporate delicatamente. Siamo alla conclusione: ungete di burro, appena appena, una teglia capace, che risalga anche sugli orli: spargete sopra un velo di farina; versate sulla sfoglia il ripieno.
Disponete sopra anche, incrociandoli, i ritagli che avrete staccato dalla sfoglia, per darle forma rotonda, corrispondente al fondo della teglia.
Mandate così in forno, a fuoco moderato, per una ventina di minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 100g di burro
- 1 uovo intero
- 6 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di sale
- 300g di ricotta
- 200g di formaggio grattugiato
- 150g di burro
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe
- 6 albumi d'uovo

Ricette simili

- Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto
- Torta Di Zucca (3)
- Soffiato Di Semola
- Watruski
- Crostata Ai Porri

Torta Di Ricotta Rustica

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Lavorare la ricotta come crema, aggiungere la farina, il formaggio, il prezzemolo, le uova, il latte e alla fine il prosciutto e la pancetta tagliati a pezzetti.
Versare il tutto in uno stampo a ciambella e far cuocere nel forno a 200 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 2 uova
- 400g di ricotta
- prezzemolo
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano
- 1 bicchiere di latte
- 100g di prosciutto cotto
- 100g di pancetta

Ricette simili

- Torta Salata Di Ricotta
- Crepes Agli Asparagi (4)
- Brioscine Rustiche
- Budini Di Uova
- Sacchettini Al Prosciutto

Torta Di Spinaci (3)

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Fate scongelare la pasta.
Pulite gli spinaci, lessateli, scolateli, strizzateli e rosolateli in un tegame con il burro e lo spicchio d'aglio. Lasciateli raffreddare un po', tritateli, raccoglieteli in una terrina e malagamateli con la ricotta, le uova, la panna.
Salate e pepate.
Mescolate bene. Con i due terzi della pasta foderate uno stampo imburrato, distribuitevi il composto di spinaci.
Fate un coperchio con la restante pasta, spennellate la superficie con il tuorlo, bucherellatelo con una forchetta e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per quaranta minuti circa.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta surgelata congelata
- 1000g di spinaci
- 1 spicchio di aglio
- 250g di ricotta
- 1/2 bicchiere di panna
- 2 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- formaggio parmigiano grattugiato
- 50g di burro
- sale
- pepe

Varianti

- Torta Di Spinaci (4)
- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Torta Di Spinaci E Riso

Ricette simili

- Torta Pasqualina Ricca
- Torta Di Formaggio
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Dartois Agli Champignon
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne

Torta Di Spinaci (4)

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Cuocete gli spinaci in acqua salata per 15 minuti e poi tritateli. Mescolateli con 100 g di burro, panna, le uova e il pepe.
Imburrate uno stampo, foderatelo con la pasta frolla, metteteci dentro gli spinaci e il parmigiano grattugiato.
Coprite la torta con la pasta frolla, salate e mettete in forno per 25 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 125g di burro
- 1500g di spinaci
- pasta frolla
- 1 vasetto di panna
- sale
- 2 uova
- pepe macinato
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato

Varianti

- Torta Di Spinaci (3)
- Torta Di Spinaci Al Salmone
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Torta Di Spinaci E Riso

Ricette simili

- Torta Di Cipolle (3)
- Crostata Agli Spinaci
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Crostata Ai Funghi
- Quiche Con Ripieno Di Selvaggina

Torta Di Spinaci Al Salmone

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Pulite bene gli spinaci, lavateli e lessateli in poca acqua salata. Scolateli, strizzateli e tritateli.
Lessate per 10 minuti il salmone in acqua salata. Scolatelo e sminuzzatelo. In una casseruola scaldate il burro e aggiungete sempre mescolando la farina, il latte, due mestoli d'acqua di cottura del pesce.
Insaporite con sale, pepe, noce moscata e timo.
Spegnete e, lontano dal fuoco, incorporatevi la groviera grattugiata, la panna, gli spinaci e il pesce.
Tirate con il matterello la pasta a disco e adagiatela su una tortiera leggermente imburrata facendola risalire anche sul bordo. Foderatela con un foglio di carta da forno e riempite di legumi secchi.
Cuocete in forno preriscaldato a 160 gradi per 15 minuti.
Ritirate.
Eliminate carta e legumi.
Versate nella tortiera il composto di spinaci e salmone.
Ripiegate un pochino i bordi della pasta e bucherellatela tutt'intorno.
Ponete in forno preriscaldato a 180 gradi e cuocete mezz'ora.
Passate su un piatto da portata e servite tiepida.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di pasta brisée
- 1000g di spinaci
- 100g di formaggio groviera
- 40g di burro
- 50g di farina
- 4 filetti di salmone
- 50 cl di latte
- 10 cl di panna
- noce moscata
- timo
- sale
- pepe
- legumi secchi

Ricette simili

- Torta Di Porri (2)
- Torta Di Prosciutto Al Dragoncello
- Torta Di Pollo Al Cerfoglio
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Tartellette Di Salmone E Caviale

Torta Di Spinaci E Formaggio

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Accendete il forno a 180 gradi (termostato 5).
Setacciate la farina, la senape in polvere e il sale in una ciotola.
Aggiungete poco per volta l'uovo sbattuto e il latte, mescolando fino a ottenere una crema densa e morbida.
Unite il burro fuso e mescolate ancora.
Lasciate riposare.
Preparate la farcia: fate sgelare gli spinaci in un padellino, per dieci minuti, mescolando spesso. Schiacciateli ed eliminate l'acqua in eccesso.
Aggiungete la ricotta, i caprini, 150 g di emmenthal grattugiato, la panna e le uova sbattute.
Salate, pepate, profumate con la noce moscata e mescolate bene.
Ungete leggermente con olio dì semi una padella antiaderente di 18 cm di diametro. Versatevi impasto sufficiente a coprirne il fondo con uno strato sottile.
Cuocete per uno o due minuti a fuoco medio finché la crespella sarà dorata da un lato, quindi rigiratela e cuocete per altri due minuti sull'altro lato.
Ripetete con il resto dell'impasto e fate otto crespelle.
Sistemate una crespella su una teglia leggermente unta e distribuitevi sopra un poco della crema di spinaci.
Coprite con un'altra crespella e proseguite a strati fino a esaurimento degli ingredienti.
Cospargete l'ultima crespella con il parmigiano e il resto dell'emmenthal grattugiati e cuocete in forno per quindici minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 125g di farina
- 1 pizzico di senape in polvere
- 1 uovo
- 30 cl di latte
- 25g di burro fuso
- olio di semi
- sale
- per la farcia:
- 450g di spinaci surgelati tritati
- 225g di ricotta
- 225g di formaggio emmenthal
- 225g di formaggi caprini
- 5 cl di panna da cucina
- 3 uova
- 1 pizzico di noce moscata
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Salatini Sfiziosi
- Crostata Agli Spinaci
- Pagnotta Al Prosciutto E Formaggio
- Frollini Al Formaggio
- Omelette Agli Asparagi

Torta Di Spinaci E Riso

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Accendete il forno a 170 gradi (termostato 5).
Cuocete il riso in abbondante acqua salata per circa quindici minuti. Quando sarà tenero, scolatelo, raffreddatelo con acqua fredda e tenetelo da parte.
Cuocete gli spinaci senz'acqua, coperti, per cinque-sei minuti. Scolateli, premete bene per eliminare l'acqua in eccesso e tritateli.
Mescolate il riso con gli spinaci, il mais scolato e i pinoli.
Insaporite con sale, pepe e noce moscata, poi amalgamate al composto le uova.
Imburrate bene uno stampo rettangolare di circa 20x30 cm.
Stendete molto sottilmente la pasta sfoglia e usatela per foderare completamente lo stampo.
Tenete da parte uno strato da usare come coperchio.
Riempite lo stampo con il composto di riso e livellatene la superficie. Copritela con lo strato di sfoglia tenuto da parte e chiudete bene ai bordi.
Spennellate la pasta con del burro sciolto.
Passate in forno per cinquantacinque minuti. Quando la pasta sarà dorata e croccante togliete dal forno e lasciate riposare qualche minuto.
Potrete servire la torta, a piacere, calda o fredda, tagliata a rettangoli.

Ingredienti per 8 persone

- 400g di pasta sfoglia surgelata e scongelata
- 500g di riso integrale
- 500g di spinaci freschi mondati
- 400g di mais dolce in grani
- 130g di pinoli
- noce moscata
- 3 uova
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Pasqualina Ricca
- Torta Ai Broccoletti
- Torta Pasqualina Di Bietole
- Crostata Alle Acciughe E Spinaci
- Crostata Verde

Torta Di Tofu, Carote E Zucchine

Antipasto a base di tofu

Ricetta

Grattugiate le zucchine (con una grattugia di quelle che si usano per le mele) e salatele; lasciatele sotto sale per circa 15 minuti. Nel frattempo grattugiate anche le carote e spruzzatele con un succo di limone. Trascorsi i 15 minuti spremete via l'acqua dalle zucchine e mescolatele a tutti gli altri ingredienti per la base.
Aggiungete a questo impasto l'acqua necessaria per dargli la giusta consistenza e pressatelo sul fondo di una teglia oliata.
Schiacciate il tofu e amalgamatelo con gli altri ingredienti per il sopra, quindi versate il tutto sull'impasto base nella teglia.
Infornate per circa 40-45 minuti a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tazza di carota grattugiata
- 2 tazze di zucchine grattugiate
- 2 cucchiai di olio di mais
- 2/3 di tazza di farina integrale (o farina setacciata)
- sale marino
- ingredienti per il sopra:
- 1 panetto di tofu
- 4 cucchiai di tahin
- 4 cucchiai di miso
- timo
- basilico
- 1 cucchiaio di cipolla saltata in olio

Ricette simili

- Pizza Vegetariana
- Carta Da Musica
- Pasta Frolla Vegetariana
- Focaccia Di Patate (4)
- Crostini Al Tonno

Torta Di Verdure

Antipasto a base di patate

Ricetta

Pulite i pomodori, tagliateli a pezzi e fateli cuocere con un filo d'olio d'oliva, sale, pepe e basilico.
Pulite e tagliate i funghi e scottateli in un pentolino con olio sale e pepe.
Lessate le patate in abbondante acqua salata, sbucciatele e schiacciatele con cura, preparate un purè facendole cuocete per qualche minuto con il burro e il parmigiano.
Incorporate i tuorli d'uovo alle patate.
Tagliate la mozzarella a fettine. In una pirofila da forno foderata di carta da forno disponete, a strati, il composto di patate, i funghi, la salsa di pomodoro e qualche fetta di mozzarella, avendo cura di terminare con uno strato di mozzarella.
Cuocete in forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di patate
- 500g di pomodori maturi
- 500g di porri
- 250g di funghi champignon
- 100g di burro
- 1 mozzarella
- 2 uova
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- basilico
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Varianti

- Torta Di Verdure Della Lunigiana

Ricette simili

- Conchiglie St. Jacques Alla Portoghese
- Rotolo Di Frittata
- Cestini Di Pomodoro
- Dartois Agli Champignon
- Bastoncini Al Prosciutto

Torta Di Verdure Della Lunigiana

Antipasto a base di bietole

Ricetta

Mondate, lavate e lessate in acqua salata le verdure. Scolatele, strizzatele e tritatele grossolanamente, tenete da parte. In una capiente terrina sgusciate e sbattete le uova con il pecorino grattugiato, unite le verdure, condite con sei cucchiai d'olio e mescolate gli ingredienti.
Salate, pepate e lasciate riposare. Nel frattempo preparate la pasta.
Disponete sul tavolo la farina a fontana, al centro mettete quattro cucchiai d'olio, un bicchiere e mezzo d'acqua tiepida e il sale.
Impastate a lungo con le mani e poi con il matterello stendete due sfoglie, una più grande dell'altra. Su una teglia foderata con carta da forno adagiate la prima sfoglia, sistematevi il ripieno di verdure, livellate bene, sovrapponete la seconda sfoglia.
Saldate con cura i bordi delle due sfoglie.
Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per 30 minuti. Questa torta, che nella regione toscana viene chiamata “scarpazza”, può essere servita sia tiepida sia fredda.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di spinaci
- 500g di bietole
- 500g di erbe di campo (borraggine, pimpinella, insalata cicoria)
- 300g di farina
- 2 zucchine
- 2 porri
- 2 uova
- 50g di formaggio pecorino
- 10 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tortino Di Verdure
- Torta Pasqualina (5)
- Fagottini Croccanti Di Crespelle
- Crostata Alle Erbe
- Torta Pasqualina

Torta Di Zucca (3)

Antipasto a base di zucca

Ricetta

Formare un impasto consistente amalgamando la farina, due cucchiai d'olio, un po' d'acqua e il sale. Dividerlo in quattro parti e lasciarlo riposare coperto, per circa un'ora.
Mondare la zucca, tagliarla a pezzi e lessarla in abbondante acqua salata.
Lasciare raffreddare e strizzare la zucca in una salvietta ponendovi sopra un peso.
Soffriggere in burro e olio la cipolla e i funghi secchi precedentemente ammollati in acqua tiepida, unirvi la zucca tritata e far cuocere per circa 20 minuti.
Lasciare raffreddare e aggiungervi il parmigiano, i tuorli, gli albumi, il sale e il pepe, amalgamare con cura.
Preparare 4 sfoglie e, dopo averle unte sistemarne 2 sul fondo di una teglia precedentemente bagnata con un velo d'olio Versare il ripieno, spalmarvi sopra la quagliata e coprire con le altre due sfoglie anch'esse inumidite con l'olio.
Chiudere le sfoglie tutt'intorno formando un orlo.
Cuocere in forno a fuoco medio per circa 50 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di farina 0
- 1600g di zucca
- 400g di quagliata
- 100g di burro
- 3 tuorli d'uovo
- 3 albumi d'uovo
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cipolla bianca
- 35g di funghi secchi
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- acqua

Varianti

- Torta Di Zucca (5)

Ricette simili

- Torta Pasqualina
- Torta Di Bietole
- Crostata Di Zucca
- Pasta Gratinata Con Quadrucci Di Prosciutto
- Torta Di Ricotta E Formaggio

Torta Di Zucca (5)

Antipasto a base di zucca gialla

Ricetta

Mettete i funghi a bagno in acqua tiepida.
Tagliate a fette la zucca, eliminate i semi e la parte filamentosa, cuocete in forno a 180 gradi per 20 minuti. Passatela al setaccio. In una casseruola sciogliete il burro e rosolate la cipolla tagliata ad anelli sottili, i funghi strizzati e tritati. Unitevi il passato di zucca e lasciatelo asciugare per 10 minuti, mescolando.
Ritirate il recipiente dal fuoco, incorporate al composto quattro cucchiai di formaggio grattugiato, un uovo intero e un tuorlo, amalgamate.
Salate, pepate.
Dividete la pasta sfoglia in due parti, tiratene una a disco e adagiatelo in una tortiera imburrata facendo risalire la pasta sui bordi.
Ricoprite la superficie con le fettine di groviera, versate il composto di zucca.
Tirate a disco la restante pasta e coprite il ripieno.
Sigillate i bordi pizzicandoli in modo da formare un cordoncino, bucherellate la superficie con una forchetta e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per un'ora.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di zucca gialla
- 300g di pasta sfoglia
- 50g di burro
- 50g di formaggio groviera
- 20g di funghi secchi
- 2 uova
- 4 cucchiai di formaggio grattugiato
- 1 cipolla
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Torta Di Zucca (3)

Ricette simili

- Crostata Di Zucca
- Quiche Lorraine (3)
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Rissoles Ai Funghi
- Fiammiferi Al Formaggio

Torta Di Zucchine

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Stendere la pasta, foderarvi una tortiera, coprire con carta oleata e fagioli secchi e cuocere in forno a 200 gradi per 15-20 minuti.
Affettare sottilmente le zucchine, sbattere le uova con la panna, un pizzico di sale, 2-3 cucchiai di grana e qualche foglia di menta tritata.
Alternare strati di zucchine e di composto di uovo, infine spolverizzare di grana.
Passare in forno per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 3 zucchine
- 200g di panna da cucina
- 3 uova
- formaggio grana
- menta

Varianti

- Torta Di Zucchine (2)
- Torta Di Zucchine E Pomodori

Ricette simili

- Torta Con Fiori Di Zucchine
- Sfogliata Agli Asparagi
- Torta Di Pomodori (2)
- Torta Al Formaggio
- Dartois Al Prosciutto

Torta Di Zucchine (2)

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Tagliate le zucchine a rondelle. In una ciotola montate le uova con lo zucchero.
Incorporate al composto la farina setacciata, l'olio, la cannella, la scorza grattugiata del limone e il lievito.
Amalgamate gli ingredienti e unite le zucchine.
Imburrate uno stampo a cerniera di 26 cm e spolverizzatelo di farina. Rovesciatevi il composto e cuocetelo in forno caldo a 180 gradi per 35-40 minuti.
Sformate la torta, fatela raffreddare, decorate a piacere e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di zucchine
- 150g di zucchero
- 170g di farina
- 2 uova
- 1 limone
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 bustina di lievito
- 1 cucchiaino di cannella
- burro

Varianti

- Torta Di Zucchine
- Torta Di Zucchine E Pomodori

Ricette simili

- Frittelle Alla Cannella
- Pizza Di Pasqua Di Civitavecchia
- Frittelle Di Fiori E Zucchine
- Frittelle Di Riso Alla Pavese
- Cake Alle Zucchine

Torta Di Zucchine E Pomodori

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Tagliate a fettine le zucchine e fatele rosolare in un tegame con un po' di olio; salate e pepate.
Disponete la farina a fontana, al centro mettete la margarina, l'acqua, il sale e impastate.
Imburrate una tortiera, stendetevi la pasta tirata a sfoglia, distribuitevi le zucchine, cospargete di parmigiano grattugiato e sopra versatevi le uova sbattute con la panna.
Coprite la superficie con rondelle di pomodoro.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per quaranta minuti circa.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 300g di farina
- 150g di margarina
- 1 bicchiere di acqua tiepida
- 1 pizzico di sale
- per il ripieno:
- 6 zucchine
- 2 pomodori
- olio d'oliva
- 3 uova
- 1 bicchiere di panna
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tortini Di Zucchine
- Casatiello Salato
- Torta Pasqualina (5)
- Fagottini Croccanti Di Crespelle
- Pizzette Di Carne

Torta Pasqualina

Antipasto a base di bietole

Ricetta

Preparare un impasto di giusta consistenza amalgamando 600 g di farina, due cucchiai d'olio, un po d'acqua e il sale. Dividendo in 6 pezzi, arrotolarli e porli a riposare coperti per almeno un'ora.
Lavare le bietole, togliere la parte bianca della costa, tagliarle a strisce e lessarle in acqua salata. Quindi scolarle e spremerne l'acqua residua con l'ausilio di un canovaccio Disporre le bietole su un grande piatto, salare e cospargerle di formaggio e una presa di maggiorana finemente tritata.
Amalgamare la quagliata (già priva di siero) con 25 g di farina setacciata e un pizzico di sale e, rimestando, aggiungere la crema di latte. Dopo aver unto una teglia con l'olio, preparare la prima sfoglia sottile ricavata da uno dei pezzi di pasta, stenderla sulla teglia e ungerla d'olio.
Procedere così anche per la seguente, mentre per la terza sfoglia invece di ungerla porre le bietole, distribuirle uniformemente, condire con un filo d'olio e spalmarvi la quagliata. Su quest'ultimo strato formare delle fossette con un cucchiaio e, in ognuna, porvi un fichetto di burro e poi un uovo intero.
Condire con olio, parmigiano, sale e pepe.
Ricoprite con altre tre sfoglie eccedenti all'altezza del bordo, arrotondarle verso l'interno formando un orlo a cordone ungerne la superficie. cuocete in forno a fuoco medio per 40-45 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di farina
- 1000g di bietole
- 400g di quagliata
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 60g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1/2 bicchiere di crema di latte
- 4 uova
- 40g di burro
- maggiorana
- sale
- pepe
- acqua

Varianti

- Torta Pasqualina (2)
- Torta Pasqualina (3)
- Torta Pasqualina (4)
- Torta Pasqualina (5)
- Torta Pasqualina Di Bietole
- Torta Pasqualina Di Carciofi
- Torta Pasqualina Di Spinaci
- Torta Pasqualina Ricca

Ricette simili

- Torta Di Bietole
- Torta Di Zucca (3)
- Sformato Di Bietole
- Quiche Ai Carciofi
- Tortino Di Verdure

Torta Pasqualina (2)

Antipasto a base di bietole

Ricetta

Lessate le bietole, tritatele e lasciatele raffreddare.
Passate al setaccio la ricotta. Mettetela in una terrina, unite il formaggio grattugiato, il pangrattato, 4 uova sbattute, la panna, il sale e il pepe.
Incorporate le bietole e per ultima la maggiorana tritata. Con il matterello lavorate metà della pasta e ricavatene due sfoglie sottili.
Foderate una teglia imburrata con la prima sfoglia facendo risalire la pasta oltre il bordo e poi spennellatela con l'olio.
Sovrapponete la seconda sfoglia e versatevi metà del composto di bietole.
Scavate nella verdura sei buchette e sgusciate in ciascuna di esse un uovo intero. Salatelo e pepatelo.
Coprite con l'altra metà del composto di bietole.
Livellate bene con un coltello inumidito. Con il resto della pasta tirate altre due sfoglie sottili.
Adagiate la prima sul ripieno, spennellatela d'olio, sovrapponete la seconda e premete con cura lungo i bordi per sigillare la torta.
Punzecchiate la superficie con una forchetta.
Cuocete in forno a 200 gradi per circa un'ora.
Servite la “pasqualina” sia tiepida sia fredda.

Ingredienti per 12 persone

- 400g di pasta sfoglia
- 600g di bietole
- 300g di ricotta
- 10 uova
- 2 cucchiai di pangrattato
- 2 cucchiai di formaggio grattugiato
- 1 bicchiere di panna
- maggiorana tritata
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Varianti

- Torta Pasqualina
- Torta Pasqualina (3)
- Torta Pasqualina (4)
- Torta Pasqualina (5)
- Torta Pasqualina Di Bietole
- Torta Pasqualina Di Carciofi
- Torta Pasqualina Di Spinaci
- Torta Pasqualina Ricca

Ricette simili

- Caramelle Rustiche
- Torta Di Pomodori (2)
- Torta Di Formaggio
- Torta Di Carciofi (4)
- Erbazzone Fritto

Torta Pasqualina (3)

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Foderare una tortiera da forno con pasta sfoglia e riempirla con 4 carciofi cotti in tegame e aromatizzati con aglio e prezzemolo tritati, 4 uova sode tagliate in 4 spicchi, 400 g di Prescinseva sbattuta con 4 cucchiai di latte, 2 uova sbattute, sale e pepe.
Coprire il tutto con un disco di pasta sfoglia, saldare i bordi e passare al forno già caldo a 200 gradi per 1 ora.
Sfornare e servire solo quando è fredda.

Ingredienti per 4 persone

- 4 carciofi
- aglio tritato
- prezzemolo tritato
- 4 uova sode
- 2 uova sbattute
- 4 cucchiai di latte
- sale
- pepe
- 1 disco di pasta sfoglia
- 400g di formaggio prescinseva

Varianti

- Torta Pasqualina
- Torta Pasqualina (2)
- Torta Pasqualina (4)
- Torta Pasqualina (5)
- Torta Pasqualina Di Bietole
- Torta Pasqualina Di Carciofi
- Torta Pasqualina Di Spinaci
- Torta Pasqualina Ricca

Ricette simili

- Pane Di Patate Alle Erbe
- Torta Di Carciofi Alla Mozzarella
- Cetrioli Farciti Al Tonno
- Insalata Di Olive (2)
- Torta Di Carciofi (3)

Torta Pasqualina (4)

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Foderare una tortiera da forno con pasta sfoglia e riempirla con 4 carciofi cotti in tegame e aromatizzati con aglio e prezzemolo tritati, 4 uova sode tagliate in 4 spicchi, 400 g di ricotta romana sbattuta con 3 cucchiai di latte e 3 cucchiai di yogurth.
Coprire il tutto con un disco di pasta sfoglia, saldare i bordi e passare al forno già caldo a 200 gradi per 1 ora.
Sfornare e servire solo quando è fredda.

Ingredienti per 4 persone

- 4 carciofi
- aglio tritato
- prezzemolo tritato
- 4 uova sode
- 3 cucchiai di latte
- 3 cucchiai di yogurth
- 1 disco di pasta sfoglia
- 400g di ricotta romana

Varianti

- Torta Pasqualina
- Torta Pasqualina (2)
- Torta Pasqualina (3)
- Torta Pasqualina (5)
- Torta Pasqualina Di Bietole
- Torta Pasqualina Di Carciofi
- Torta Pasqualina Di Spinaci
- Torta Pasqualina Ricca

Ricette simili

- Sacchettini Al Prosciutto
- Pane Di Patate Alle Erbe
- Torta Di Carciofi (4)
- Calzoncelli Al Burro
- Insalata Di Olive (2)

Torta Pasqualina (5)

Antipasto a base di bietole

Ricetta

Impastare la farina con l'olio e il sale; aggiungere un po' di acqua tiepida per ottenere un impasto consistente e morbido; lavorarla finché si formeranno sulla superficie delle bollicine d'aria.
Coprire con un tovagliolo e far riposare. Si può anche usare pasta sfoglia surgelata.
Stendere 6 sfoglie il più sottili possibile con un mattarello.
Pulire le bietole, lavarle e cuocerle in una casseruola con poco sale, strizzarle, tritarle finemente e metterle in una ciotola grande.
Aggiungere la ricotta sbriciolata, 2 uova intere, il parmigiano grattugiato e metà pecorino: se l'impasto è troppo sostenuto ammorbidire con il latte.
Foderare con una sfoglia uno stampo apribile, unto d'olio, ungere la sfoglia con un pennello intinto nell'olio e sovrapporne a una a una, le altre due, ungendole sempre con l'olio tranne l'ultima. Disporre il ripieno e con un cucchiaio scavare 4 incavi in cui si porranno le uova intere, crude.
Salare e cospargere con il resto del pecorino.
Chiudere con una sfoglia di pasta e sovrapporvi le altre due, sempre ungendo con il pennello da cucina la superficie tra una e l'altra.
Sigillare con i ritagli di pasta formando un cordone tutt'intorno al bordo.
Ungere la superficie con un po' d'olio e perché risulti più dorata, con parte di un uovo intero battuto; bucare la superficie con uno stuzzicadenti, facendo attenzione a non rompere le uova e infornare in forno già caldo a 200 gradi per 40 minuti. Si può servire tiepida, ma anche fredda.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 400g di farina bianca
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- acqua
- per il ripieno:
- 500g di bietole
- 200g di ricotta
- 50g di burro fuso
- 6 uova
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 4 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale

Varianti

- Torta Pasqualina
- Torta Pasqualina (2)
- Torta Pasqualina (3)
- Torta Pasqualina (4)
- Torta Pasqualina Di Bietole
- Torta Pasqualina Di Carciofi
- Torta Pasqualina Di Spinaci
- Torta Pasqualina Ricca

Ricette simili

- Schlutzer Tirolesi
- Fagottini Croccanti Di Crespelle
- Fonduta Ranieri
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Torta Di Zucchine E Pomodori

Torta Pasqualina Di Bietole

Antipasto a base di bietole

Ricetta

Mondate le bietole, lavatele, lessatele in acqua salata per cinquanta minuti circa.
Mondate i carciofi eliminando le foglie esterne dure e i gambi; tagliate le punte e affettateli.
Mondate e affettate finemente la cipolla. In una casseruola fate rosolare i carciofi affettati e la cipolla tritata.
Salate.
Lasciate cuocere finché i carciofi sono teneri.
Unite le bietole, due uova, la ricotta, il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale.
Mescolate per far amalgamare tutti gli ingredienti.
Dividete la pasta sfoglia in due parti e tiratela sino a ottenere due dischi sottili.
Foderate di carta stagnola una teglia e adagiatevi sopra un disco di pasta sfoglia.
Riempite con il ripieno e stendetevi sopra l'altro disco di pasta.
Unite i bordi dei due dischi.
Punzecchiate con una forchetta la superficie della torta e spennellatela con l'uovo sbattuto.
Passate in forno a temperatura media per quarantacinque minuti.
Servite caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di bietole
- 10 carciofi
- 200g di ricotta
- 3 uova
- 1 cipolla
- 50g di burro
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata e scongelata
- sale

Ricette simili

- Torta Pasqualina Ricca
- Bastoncini Al Prosciutto
- Torta Pasqualina (2)
- Torta Di Carciofi (4)
- Torta Di Carciofi Alla Mozzarella

Torta Pasqualina Di Carciofi

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Fare la fontana con la farina, versarvi 2 cucchiai di olio, un po' di sale, il bicchiere di vino bianco e impastare aggiungendo se necessario un poco di acqua tiepida sino ad ottenere un impasto consistente. Lavorarlo per circa 10 minuti, poi dividerlo in una dozzina o più di pagnottelle uguali, infarinarle e lasciarle riposare per 2 ore circa sotto ad un tovagliolo appena umido, in un angolo tiepido della cucina.
Mondare i carciofi delle foglie più dure e delle spine (badate a non dimenticare quelle più piccoline nel centro), dividerli ognuno in 8 spicchi e soffriggerli con la cipolla tritata finché siano dorati.
Sbriciolare la ricotta, unitela ai carciofi, a 5 uova intere ed un bianco (il rosso tenetelo in una tazzina per spennellare la torta prima di infornarla), sale e pepe, la maggiorana, l'aglio e il prezzemolo tritati e metà del parmigiano e mescolate bene con un cucchiaio di legno.
Stendere col matterello le pagnottelle di pasta ottenendo delle sfogli sottili, larghe abbastanza da foderare una tortiera; non abbiate paura di farle troppo sottili perche' metà del pregio della torta sta proprio nella sfoglia delicata.
Ungere d'olio la tortiera, mettervi la prima sfoglia, ungerla d'olio e sovrapporre una seconda sfoglia (senza pressarla, anzi lasciando qualche bolla d'aria intrappolata) ungerla e continuare così fino a metà delle sfoglie che avete preparato. Sopra questa disporre tutto il ripieno, livellarlo col dorso di un cucchiaio e praticare 6 incavi a distanze regolari. In queste fossette mettere un gocciolino d'olio e scodellarvi le uova badando a non rompere il tuorlo, salare e pepare.
Cospargere col rimanente formaggio e sovrapporre una sfoglia, ungerla, sovrapporre una seconda sfoglia senza pressare e proseguire allo stesso modo fino ad esaurire le sfoglie rimaste.
Ripiegare verso l'interno la pasta che fuoriesce e formare un cordone pizzicandola giro in giro.
Spennellare la superficie con un poco di olio mescolato al rosso d'uovo rimasto, mettere in forno a 200 gradi e appena inizia a gonfiare bucherellarla con uno stuzzicadenti per lasciar uscire il vapore (non andate troppo a fondo per non rompere i tuorli delle uova); proseguire la cottura per circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di farina bianca
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 400g di prescinsoea (cagliata di latte) (o ricotta)
- 12 di carciofi (quelli veri, con le spine, non le 'mammole')
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio di aglio
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 12 di uova fresche
- 1 ciuffetto di maggiorana
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Di Carciofi
- Torta Pasqualina Ricca
- Gattafuin
- Crepes Con Ripieno Di Carciofi
- Crespelle Ai Calamaretti

Torta Pasqualina Di Spinaci

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Pulite e lavate accuratamente gli spinaci. Metteteli in un tegame senza aggiungere acqua e fateli cuocere a fuoco basso per dieci minuti. Scolateli, strizzateli bene e tritateli finemente.
Mondate e tritate la cipolla. In un tegame fate sciogliere il burro, unite la cipolla e il prezzemolo tritati e lasciate rosolate per cinque minuti a fuoco moderato.
Togliete dal fuoco e versateci le uova sbattute e il parmigiano.
Amalgamate il tutto e lasciate completamente raffreddare.
Ponete la farina a fontana, aggiungete le uova, il sale e tanta acqua tiepida quanto basta per impastare il tutto e ottenere un impasto omogeneo.
Dividete l'impasto in due parti e stendetelo con un mattarello infarinato fino a ottenere due dischi sottilissimi.
Ungete di olio una tortiera e disponetevi un disco di pasta che dovrà sporgere dal bordo di circa 1 cm. Versatevi il composto di spinaci e livellatelo; ricoprite con il secondo disco di pasta e unitelo al primo.
Bucherellate la pasta con la forchetta e passate in forno caldo per quaranta minuti finché la superficie è dorata.

Ingredienti per 6 persone

- 75g di formaggio parmigiano grattugiato
- 300g di farina
- 2 uova
- olio d'oliva
- 1500g di spinaci
- 75g di burro
- 1 cipolla piccola
- 3 uova
- prezzemolo tritato
- sale

Ricette simili

- Torta Pasqualina Ricca
- Torta Pasqualina Di Carciofi
- Panzerotti Alla Meridionale
- Capesante Con Funghi E Prezzemolo
- Arancini Rustici

Torta Pasqualina Ricca

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Preparate il ripieno: pulite e mondate i carciofi eliminando i gambi e le foglie esterne dure e tagliando le punte. Tagliateli a spicchi. In una casseruola fate rosolate i carciofi con due cucchiai d'olio, salate e fate cuocere a fuoco moderato per venticinque minuti circa finché sono diventati teneri. Se necessario, potete bagnare con un po' di vino bianco.
Tritate lo spicchio di aglio.
Spuntate le zucchine lavatele, asciugatele e tagliatele a rondelle. In un tegame fate scaldare due cucchiai d'olio e fatevi rosolare le zucchine, aggiungete la metà del prezzemolo e aglio tritati.
Aggiungete l'altra metà ai carciofi.
Lessate i piselli in una pentola con acqua salata per trenta minuti. Scolateli. In un'altra pentola con acqua salata lessate anche gli spinaci mondati e lavati accuratamente. In una terrina mettete la fontina tagliata a dadini, le uova e il parmigiano grattugiato, mescolate con un cucchiaio di legno e se l'impasto risulta troppo denso, bagnatelo con un po' di latte.
Salate e pepate.
Stendete la pasta sfoglia con un mattarello infarinato e ricavatene due dischi sottilissimi.
Imburrate una tortiera e stendetevi sopra un disco di pasta. Versatevi un primo strato di spinaci scolati e ben strizzati, un secondo di piselli, un terzo di carciofi, un altro di zucchine e il composto di uova e fontina.
Coprite quindi con il secondo disco di pasta sfoglia, fate un buco al centro e inseritevi un cartoncino per far uscire il vapore interno, spennellate con il tuorlo d'uovo e infornate per trentacinque minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pasta sfoglia surgelata e scongelata
- 150g di formaggio fontina
- 200g di spinaci
- 200g di piselli surgelati
- 2 carciofi
- 2 zucchine
- 3 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- burro
- vino bianco secco
- latte
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Pasqualina Di Bietole
- Bastoncini Al Prosciutto
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Torta Di Spinaci (3)
- Torta Di Carciofi Alla Mozzarella

Torta Rustica (2)

Antipasto a base di farina di farro

Ricetta

Mettete ad ammollare in acqua fredda le castagne e le fave in ciotole separate per 12 ore.
Private le castagne delle pellicine e lessatele con le fave in abbondante acqua salata per 1 ora e 20 minuti. A cottura quasi ultimata (dopo circa 50/55 minuti) unite le patate pelate e portate a termine la cottura.
Scolate bene il tutto, mettetelo in un mixer e frullatelo insieme con l'uovo. Nel frattempo, preparate la pasta da pane mescolando in una ciotola la farina bianca alla farina di farro. In un bicchiere fate sciogliere il lievito con acqua tiepida e lo zucchero. Unitelo alle farina con un pizzico di sale e impastate unendo acqua tiepida quanto basta per ottenere un impasto liscio e omogeneo.
Fate lievitare per circa 45 minuti in un luogo caldo e al riparo da correnti d'aria. Trascorso questo tempo, dividete la pasta in due parti. Stendetele con un mattarello e con una metà foderate una teglia rotonda bassa per pizza (ricoperta di carta forno), versatevi il composto di castagne e coprite con la seconda metà.
Sigillate bene i bordi e punzecchiate la superficie con i rebbi di una forchetta.
Fate cuocere la torta in forno già caldo, a 180 gradi per circa 40 minuti.
Tritate finemente il rosmarino con lo spicchio d'aglio. In un padellino fate scaldare l'olio, unite il trito di erbe e lasciatelo soffriggere per pochi minuti.
Servite la torta tiepida a temperatura ambiente, cosparsa di olio profumato e tagliata a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 80g di patate
- 80g di fave secche
- 80g di castagne secche
- 250g di farina di farro
- 100g di farina bianca
- 1/2 bustina di lievito liofilizzato
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 uovo
- 6 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- 2 rametti di rosmarino
- 1 spicchio di aglio

Varianti

- Torta Rustica Agli Spinaci Filanti
- Torta Rustica Arcobaleno
- Torta Rustica Di Carciofi E Ricotta
- Torta Rustica Di Cavoli
- Torta Rustica Di Pastinache
- Torta Rustica Di Verdure
- Torta Rustica Zia Maria

Ricette simili

- Focaccine Integrali
- Crema Saporita Alle Fave
- Salatini Mediterranei
- Torta Di Fave E Piselli
- Focaccia Con Le Patate

Torta Rustica Agli Spinaci Filanti

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Scongelate la pasta per pizza, stendetela e foderate una teglia.
Fate saltare gli spinaci con il burro, toglieteli dal fuoco e incorporatevi l'uovo battuto con il latte.
Versate gli spinaci sulla pasta e infornate a 200 gradi per circa 35 minuti.
Servite tiepido o freddo guarnendo il piatto con roselline di prosciutto crudo.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta per pizza
- 1 confezione di spinaci filanti findus
- 150g di prosciutto crudo
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di latte
- 1 noce di burro
- sale

Ricette simili

- Panzerotto Verace (3)
- Piccole Quiche Alle Cipolle
- Sacchettini Al Prosciutto
- Fagottini Di Foglie Di Vite
- Sfiziosi Agli Gnocchi

Torta Rustica Arcobaleno

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Disponete a fontana la farina setacciata con un pizzico di sale. Al centro versate il vino e l'olio e cominciate a impastare aggiungendo acqua a mano a mano che serve per ottenere una pasta omogenea. Mettetela in frigorifero a riposare per 30 minuti.
Lessate gli spinaci in acqua bollente salata, scolateli, strizzateli, tritateli e insaporiteli in una padella con poco burro.
Salate, pepate, incorporate la panna, il formaggio grattugiato e profumate con il timo.
Arrostite i peperoni, eliminate la pellicina annerita, i filamenti interni e tagliateli a larghe falde.
Dividete la pasta in due parti.
Stendete con il matterello la prima e foderatevi una teglia imburrata facendola risalire sui bordi. Riempitela alternando gli ingredienti: prima uno strato di prosciutto cotto, poi uno di spinaci alla panna, poi uno di peperoni rossi e sopra uno di fontina a fettine sottili.
Ricominciate daccapo, questa volta con i peperoni gialli.
Continuate fino a esaurimento degli ingredienti sempre schiacciando ogni strato.
Coprite con un l'altra pasta tirata a disco.
Sigillate i bordi, bucherellate la superficie, spennellatela con un tuorlo sbattuto.
Mettete in forno a 180 gradi per un'ora. Servitela calda o fredda.

Ingredienti per 8 persone

- 300g di farina
- 500g di spinaci
- 200g di prosciutto cotto a fette sottili
- 200g di formaggio fontina
- 2 peperoni rossi
- 2 peperoni gialli
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di panna
- formaggio grattugiato
- timo
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spiedini All'ananas
- Peperoni Sott'aceto (2)
- Sfiziosi Agli Gnocchi
- Peperoni In Agrodolce (3)
- Peperoni Sott'olio

Torta Rustica Di Carciofi E Ricotta

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Private i carciofi dei gambi e delle foglie esterne più dure, eliminate le spine, quindi tagliateli a spicchi e metteteli in una terrina colma d'acqua acidulata col succo di un limone. Scolateli e fateli lessare per circa 3 minuti in una pentola con acqua salata bollente. In una casseruola con l'olio caldo fate soffriggere a calore moderato lo spicchio d'aglio schiacciato, per alcuni minuti, quindi toglietelo e mettetevi i carciofi, ben sgocciolati. Fateli rosolare dolcemente per un quarto d'ora circa o fino a quando saranno teneri, dopodichè trasferiteli in una terrina e lasciateli raffreddare.

Unite ai carciofi la ricotta, passata al setaccio, le uova sbattute, il Parmigiano grattugiato, il sale necessario e una macinata di pepe e mescolate con cura.

Dividete la pasta da pane in due pezzi di dimensioni diverse.

Stendete quello più grande sulla spianatoia infarinata, servendovi del matterello, e usate la sfoglia ottenuta per rivestire il fondo e i bordi di una tortiera rotonda (22 cm di diametro), imburrata e cosparsa di farina.

Distribuite nella teglia il ripieno preparato, livellatelo e copritelo col secondo pezzo di pasta tirato in sfoglia.

Ribattete lungo i bordi la sfoglia inferiore, quindi fate cuocere la torta nel forno a 200 gradi per circa 45 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di pasta da pane
- 6 carciofi
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 limone
- 2 uova
- 300g di ricotta
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- burro per la tortiera
- farina per la tortiera

Ricette simili

- Torta Al Prosciutto Pisano
- Torta Di Carciofi (4)
- Quiche Ai Carciofi
- Torta Pasqualina Di Carciofi
- Torta Pasqualina Di Bietole

Torta Rustica Di Cavoli

Antipasto a base di cavoli

Ricetta

Impastate la farina con 150 g di burro. Lasciatela riposare per un'ora.
Rassodate le uova.
Lessate separatamente carote e cavolfiore. Quest'ultimo dividetelo in cimette e insaporitele con 40 g di burro, salate.
Tagliate il cavolo cappuccio crudo a striscioline e fatele appassire con 40 g di burro, salate.
Tirate la pasta in due sfoglie una più grande dell'altra. Con la più grande foderate una tortiera imburrata facendo risalire la pasta sul bordo. Adagiatevi uno strato di uova a rondelle, uno di cavolfiore, uno di fontina a fettine, uno di cavolo e uno di carote a rondelle.
Continuate fino a esaurimento degli ingredienti.
Coprite con la seconda sfoglia, sigillate i bordi, praticate un foro al centro e dei forellini lungo i bordi.
Mettete in forno a 200 gradi per 30 minuti.
Servite la torta calda.

Ingredienti per 8 persone

- 250g di farina integrale
- 250g di burro
- 150g di formaggio fontina
- 4 uova
- 3 carote
- 1 cavolfiore
- 1/2 di cavolo cappuccio
- sale

Ricette simili

- Torta Di Cavolo E Cavolfiore
- Crocchette Ai Formaggi
- Canederli Di Formaggio
- Sfoglia Al Formaggio
- Rotolo Di Fontina E Prosciutto

Torta Rustica Di Pastinache

Antipasto a base di pastinache

Ricetta

Sbucciate le pastinache e fatele cuocere intere in acqua bollente salata per circa venti minuti finché non sono tenere. nel frattempo pelate le cipolle o gli scalogni e tritateli.
Sgocciolate le pastinache, lasciatele intiepidire poi tagliatele a fettine sottili.
Fate scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).
Imburrate uno stampo del diametro di 20 cm e cospargetelo di zucchero. Capovolgetelo per eliminare lo zucchero in eccesso.
Fate fondere il resto del burro in un tegame, rosolatevi le cipolle o gli scalogni a fuoco lento finché non sono diventati teneri.
Foderate il fondo e il bordo dello stampo con le fettine di pastinache.
Salate, pepate, spruzzate con un po' di succo di limone e cospargete di formaggio grattugiato.
Riempite lo stampo con strati successivi di fettine di pastinache aggiungendo ogni volta sale, pepe, succo di limone e parmigiano grattugiato.
Coprite lo stampo con un foglio di carta pergamenata imburrato.
Infornate e fate cuocere per trenta o quaranta minuti finché la superficie non è dorata. Per sformare la torta, passate delicatamente la lama di un coltello tra la parete dello stampo e la torta, rivoltate il tutto su un piatto di portata caldo e togliete lo stampo.
Decorate con ciuffetti di prezzemolo.
Potete servire questa torta rustica con salsa di pomodoro. la pastinaca è una radice, poco conosciuta, con un vago sapore di nocciola ed è particolarmente squisita con la carne stufata.

Ingredienti per 6 persone

- 900g di pastinache
- 50g di burro
- 2 cipolle (o scalogni)
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 cucchiai di succo di limone
- alcuni ciuffi di prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostata Ai Funghi
- Bruschette Con Cipolla
- Roulade Al Mascarpone
- Tortino Di Crepes Agli Asparagi
- Torta Di Cipolle (3)

Torta Rustica Di Verdure

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Setacciate la farina in una terrina capace, unite una presa di sale, una macinata di pepe, un pizzico di origano, 50 g di burro ammorbidito e a pezzetti e lo yogurth.

Lavorate il tutto con le mani, raccogliete a palla l'impasto ottenuto e fatelo riposare coperto per 10 minuti. Trascorso il tempo indicato, rivestite con la pasta il fondo e i bordi di una teglia di 25 cm di diametro, imburrata, quindi passatela nel forno già caldo (200 gradi) e fatela cuocere a bianco per 15 minuti. Nel frattempo lavate i pomodori, privateli della buccia e dei semi, spezzettate grossolanamente la polpa con una forchetta e ponetela in una casseruola.

Unite un pizzico di sale, una macinata di pepe, lo zucchero, 1 cucchiaino di origano, la cipolla mondata e tagliata ad anelli sottili e gli spicchi d'aglio schiacciati.

Fate cuocere a calore moderato, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno, per circa 20 minuti, o fino a quando la salsa sarà densa.

Lavate i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, quindi tagliateli ad anelli sottili e teneteli da parte.

Mondate i funghi, strofinandoli con un telo umido per eliminare ogni residuo di terriccio, e riduceteli a fettine sottili.

Distribuite la salsa nella pasta già cotta, copritela con uno strato di funghi e uno di peperoni, infine cospargete il ripieno con il formaggio grattugiato e guarnite con le olive nere.

Passate nuovamente la torta nel forno e toglietela dopo una decina di minuti, quando il Groviera si sarà sciolto formando una crosticina dorata.

Servite subito.

Ingredienti per 6 persone

- 180g di farina
- 70g di burro
- 6 cucchiai di yogurth intero
- 450g di pomodori
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 250g di funghi coltivati
- 1 peperone verde
- 1 peperone rosso
- 100g di formaggio groviera grattugiato
- 10 olive nere snocciolate
- origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tortine Ripiene
- Tortine Ripiene (2)
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Bruschette Vegetariane

Torta Rustica Zia Maria

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Disponete la farina a fontana, sgusciatevi l'uovo, aggiungete un cucchiaio di zucchero, il burro ammorbidito e il latte quanto ne basta per impastare.
Lavorate velocemente, la pasta che deve riuscire morbida. In una ciotola sbattete le uova, unite il formaggio grattugiato, la mozzarella a dadini, il prosciutto e la mortadella tagliati a striscioline e poi a quadretti.
Amalgamate bene.
Mettete da parte una piccola porzione di pasta per fare la grata finale, tirate a sfoglia il resto e foderatevi una teglia facendola risalire verso i bordi.
Mettete il ripieno, pareggiatelo delicatamente aiutandovi con i rebbi di una forchetta. Sopra coprite con un velo di besciamella abbastanza liquida. Con la pasta tenuta da parte fate la grata come si fa con le crostate e spennellatela con il latte.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per tre quarti d'ora.
Servite tiepida questa torta dal gusto raffinato.

Ingredienti per 8 persone

- 300g di farina
- 100g di burro
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di zucchero
- latte
- per il ripieno:
- 200g di mozzarella
- 150g di prosciutto cotto
- 100g di mortadella
- 2 cucchiai di formaggio grattugiato
- 2 uova
- 1 tazza di besciamella

Ricette simili

- Cornetti Farciti (2)
- Panzerotto Verace (3)
- Cannoncini Speciali
- Crepes Tartufate
- Crepes Ai Funghi (2)

Torta Salata

Antipasto a base di patate

Ricetta

Impasta tutti gli ingredienti, poi dividi l'impasto in due parti, stendile a disco, disponine una su una teglia imburrata e infarinata, ricopri con il ripieno. Farcisci, poi ricopri con l'altro disco e lascia lievitare per due ore. Riscalda il forno a circa 180-200 gradi (dipende dal forno) e metti in forno già a temperatura per circa 30 minuti. Servila subito bella calda, ma se ti avanza la puoi conservare in frigorifero chiusa in un contenitore e rimane soffice soffice.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di patate lessate e schiacciate
- 500g di farina
- 100g di margarina
- 1 uovo intero
- 1 quadretto di lievito di birra
- 1 pizzico di sale
- per farcire:
- 100g di prosciutto cotto
- 100g di sottilette di formaggio
- 100g di mortadella

Varianti

- Torta Salata Agli Spinaci
- Torta Salata Con Salsiccia
- Torta Salata Di Ricotta

Ricette simili

- Tartalicchi
- Crescentone
- Torta Rustica Zia Maria
- Pizzette Calabresi
- Brioscine Rustiche

Torta Salata Agli Spinaci

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Montate il burro, dopo averlo tenuto a temperatura ambiente.
Unite un tuorlo, il sale e cracker tritati in giusta quantità per ottenere un composto morbido.
Prendete uno stampo da crostata di 22 cm e stendete il composto sul fondo e sul bordo.
Tritate gli spinaci e disponete anche questi sullo stampo.
Aggiungete il pecorino grattugiato, i dadini di provolone e il wurstel tagliato a rondelle.
Sbattete le uova con sale e pepe. Unitevi il grana grattugiato e la panna.
Versate il composto sugli spinaci e mettete in forno caldo a 180 gradi per 20 minuti circa.

Ingredienti per 6 persone

- 100g di crackers tritati
- 50g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 uova
- 2 cucchiai di formaggio provolone a dadini
- 1 wurstel
- 200g di spinaci lessati
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino grattugiato
- 1 cucchiaio di formaggio grana padano grattugiato
- 50g di panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sgonfiotti Di Spinaci E Fontina
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Sfiziosi Agli Gnocchi
- Torta Di Spinaci (3)

Torta Salata Con Salsiccia

Antipasto a base di salsiccia

Ricetta

Mettere l'olio in un tegame.
Tritare il radicchio e farlo appassire con la cipolla, aggiungere la salsiccia sbudellata sbriciolandola con le dita, infine le noci tritate. Quando la salsiccia è cotta e il fondo di cottura è asciutto spegnere la fiamma.
Stendete la pasta sfoglia, riempitela con il composto e arrotolatene i bordi coprendo un po' la parte superiore, oppure copritela del tutto con un altro foglio.
Spennellate la superficie con l'uovo o con l'olio.
Mettete in forno ben caldo, a temperatura media sino a quando la superficie è dorata.

Ingredienti per 6 persone

- 4 nodi di salsiccia sbudellata
- 10 gherigli di noci sbriciolati
- 2 cespi di radicchio di treviso
- cipolla
- olio d'oliva
- sale
- pasta sfoglia

Ricette simili

- Fagottini Di Radicchio Con Fontina All'aceto Balsamico
- Puntarelle Con I Croissant
- Crostata Alle Carote (2)
- Sfoglia Di Funghi Alla Crema Di Noci
- Crepes Di Uvetta, Trevigiano, Mandorle E Prosciutto

Torta Salata Di Ricotta

Antipasto a base di ricotta romana

Ricetta

Con la farina, 190 g di burro morbido e a pezzetti, un pizzico di sale e acqua fredda preparate una pasta perfettamente omogenea; avvolgetela in una pellicola trasparente e lasciatela riposare in frigo per circa 1/2 ora.
Imburrate uno stampo rotondo (diametro cm 24) e cospargetelo uniformemente di pangrattato.
Capovolgere lo stampo per eliminare il pangrattato in eccesso.
Tagliate a listarelle il prosciutto cotto e a fettine fine sia la ricotta sia la fontina; tritate finemente un ciuffo di prezzemolo.
Dividete la pasta in due pezzi, di cui uno più grosso dell'altro, stendete il pezzo più grosso e con esso rivestite il fondo e i bordi dello stampo, bucherellate il fondo, poi riempite lo stampo con il prosciutto, la ricotta e la fontina, alternandoli tra loro.
Sbattete in una ciotola le uova (tenetene da parte una cucchiaiata), salate e pepate, poi unite il trito di prezzemolo, quattro cucchiaiate di latte e altrettante di parmigiano, mescolate bene, quindi versate il composto nello stampo, distribuendolo uniformemente.
Stendete anche il secondo pezzo di pasta e appoggiatelo sul ripiano, tagliate via l'eccedenza, indi fate combaciare le due sfoglie sigillando perfettamente i bordi e formando tutt'intorno un cordone.
Decorate a piacere utilizzando i ritagli di pasta, quindi pennellate con l'uovo e passate al forno già caldo a 200 gradi per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di farina
- 300g di ricotta romana
- 200g di prosciutto cotto
- 200g di burro
- 100g di formaggio fontina
- 4 uova
- formaggio parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- 4 cucchiai di latte
- 4 cucchiai di pangrattato
- 1 pizzico di sale
- pepe

Ricette simili

- Sfoglia Al Formaggio
- Torta Di Ricotta Rustica
- Crocchette Saporite (3)
- Crocchette Ai Formaggi
- Panzerotti Alla Meridionale

Torta Verde

Antipasto a base di biete

Ricetta

Mondate le biete.
Pulite i carciofi, eliminate le foglie esterne dure e le punte, affettateli finemente.
Mondate la cipolla e tritatela.
Lavate, asciugate e tritate la maggiorana. In una ciotola versate il latte e immergete la mollica di pane.
Lessate le biete senza aggiungere acqua; scolatele, strizzatele, tritatele.
Rosolate il burro in una piccola padella, tenetelo da parte. In una grande padella scaldate un cucchiaio di olio, aggiungete la cipolla e i carciofi e soffriggete a fuoco moderato per qualche minuto.
Unite le biete e continuate la cottura. Quando i carciofi sono cotti aggiungete il parmigiano, la mollica di pane ben strizzata, il burro rosolato, due cucchiai di olio e la maggiorana.
Salate e pepate, mescolate bene.
Preparate la pasta: versate la farina sulla spianatoia.
Aggiungete un pizzico di sale, tre cucchiai dì olio di oliva e 2,5 dl di acqua fredda.
Lavorate fino a quando otterrete una pasta omogenea.
Accendete il forno a 200 gradi (termostato 6).
Ungete di olio uno stampo smontabile.
Dividete la pasta in due parti.
Stendete con un mattarello la pasta e ricavate due dischi sottili, di cui uno grande e un altro del diametro dello stampo.
Foderate lo stampo con il disco più grande, riempite con la farcia e lisciatene la superficie.
Ricoprite con il disco piccolo, pizzicate il bordo per sigillare la torta.
Spennellate di olio la superficie della torta e bucherellatela con una forchetta.
Infornate la torta e lasciatela cuocere da trentacinque a quaranta minuti, finché è dorata. Servitela tiepida o fredda.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 500g di farina
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- per la farcia:
- 1000g di biete
- 12 di carciofi
- 150g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50g di burro
- 1 cipolla
- 50g di mollica di pane raffermo
- 5 cl di latte
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- alcune foglie di maggiorana fresca
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Di Erbette E Carciofi
- Torta Di Carciofi
- Crostata Al Formaggio E Carciofi
- Sfogliata Di Ricotta
- Torta Pasqualina Di Carciofi

Tortilla Al Pomodoro

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

La 'tortilla', ossia una gustosissima frittatina preparata con ogni sorta di ingredienti, può essere senz'altro definita la pietanza simbolo della colorita cucina spagnola. E' un piatto 'camaleontico' che gli spagnoli amano gustare sia come antipasto, sia come secondo, sia come-piatto unico, veloce e gustoso, da consumare ovunque, in viaggio, in gita, durante un pic-nic.

Tagliate i pomodori a dadini e la cipolla a fette sottili. In una padella antiaderente fate soffriggere la cipolla con poco olio. A parte, sbattete le uova e aggiungete quindi qualche cucchiaio di acqua, un cucchiaio di farina, una presa di sale e i pomodori tagliati a dadini.

Versate il tutto nella padella con il soffritto.

Muovete in senso orizzontale la padella in modo che la vostra tortilla non possa attaccarsi al fondo. Dopo qualche minuto ungete un piatto di diametro leggermente superiore a quello interno della padella e con questo coprite la tortilla e subito rovesciatela, con un movimento il piu veloce e deciso possibile.

Fate scivolare di nuovo la tortilla dal piatto alla padella, in modo che prenda colore anche dalla parte opposta e servitela decorando con fette di pomodoro maturo e una spolveratina di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 2 pomodori maturi
- prezzemolo
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cipolla piccola
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Torta Pasqualina Di Spinaci
- Capesante Con Funghi E Prezzemolo
- Pizzette Alle Melanzane
- Antipasto Del Vegetariano
- Torta Pasqualina Di Carciofi

Tortillas

Antipasto a base di farina di mais

Ricetta

Mischiare la farina di mais con acqua; amalgamare con le mani fino ad ottenere un impasto morbido ma che non si sfaldi (se necessario aggiungere più acqua).
Lasciare riposare l'impasto per 15 minuti e dividerlo in 12 palline, eventualmente inumidire con altra acqua. Aiutandosi con un piatto piano, pressare ogni pallina tra due fogli di carta oleata fino ad ottenere un diametro di almeno 18 cm, quindi staccare delicatamente la carta.
Cuocere le tortillas una alla volta in una padella di ferro bollente (non occorre ungere) 1 minuto per parte.
Ripetere l'operazione con tutte le tortillas.

Ingredienti per 4 persone

- 2 tazze di farina di mais
- 1 tazza di acqua

Varianti

- Tortillas Di Frumento
- Tortillas Di Grano

Ricette simili

- Pasta Frolla Vegetariana
- Pizza Vegetariana
- Panini Di Mais
- Crocchette Di Mais
- Crocchette Di Mais (2)

Tortillas Di Frumento

Antipasto a base di farina di frumento

Ricetta

In una terrina amalgamare la farina, il sale e il lievito, avendo cura di mescolare bene.
Unire il burro sciolto e continuare a mescolare in modo da ottenere un composto omogeneo.
Aggiungere poco a poco l'acqua tiepida fino a quando la pasta diventa morbida.
Lasciare riposare per 15 minuti.
Dividere l'impasto in 12 palline e rotolare ognuna di esse su una superficie infarinata, allargarle con le mani tanto da ottenere un cerchio del diametro di circa 18 cm con i bordi regolari.
Cuocere in una padella di ferro, 1 minuto per parte. Le tortillas devono avere un bel colore dorato.

Ingredienti per 4 persone

- 2 tazze di farina di frumento
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di burro
- 1/2 tazza di acqua calda

Ricette simili

- Barbotta
- Pane Di Segale (3)
- Pumpernickel
- Pasta Per Pizza
- Carta Da Musica

Tortillas Di Grano

Antipasto a base di farina

Ricetta

Amalgamate la farina con l'acqua tiepida e salata. Lavoratela sulla spianatoia fino a quando non si attacca più alle mani, formate un panetto e lasciatelo riposare per 15 minuti. Dividetelo in 12 parti, appallottolatele e stendetele sulla spianatoia infarinata fino a ottenere dei dischi del diametro di 15 cm circa.

Cuocete le tortillas 1 minuto per parte su una piastra di ghisa bollente e avvolgetele a mano a mano in carta d'alluminio per tenerle al caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 270g di farina
- 15 cl di acqua

Ricette simili

- Rosette
- Pane Pugliese
- Pane Dell'imperatore
- Pane Di Segale
- Focaccia Alle Cipolle

Tortine Al Formaggio

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

Versate la farina in una terrina, unite il sale e l'acqua e impastate. Su un piano infarinato, tirate la pasta e ritagliate dei quadrati con un coltello o dei cerchi con un bicchiere. In un'altra terrina, mettete la ricotta, l'uovo e la menta e mescolate bene. Al centro di ogni ritaglio di pasta mettete un cucchiaio di crema e chiudete i lati come se fosse un panzerotto. Con una forchetta punzecchiate i bordi per evitare che il composto esca. In una padella scaldate l'olio e tuffatevi le tortine. Una volta dorate, togliete le tortine dal fuoco, asciugatele e cospargete di zucchero.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di farina
- sale
- acqua
- 450g di ricotta
- 2 cucchiai di foglie di menta tritate
- 1 uovo
- 5 cucchiai di zucchero
- 1 bicchiere di olio d'oliva per friggere

Ricette simili

- Kalitsounia Kritis (tortine Al Formaggio)
- Crocchette Di Ricotta
- Queso Frito
- Involtini Di Foglie Di Vite
- Dolmates

Tortine Con Carne Affumicata

Antipasto a base di porro

Ricetta

Setacciate la farina sulla spianatoia disponendola a fontana.
Formate un incavo al centro e ponetevi il burro a pezzetti, il sale necessario, l'acqua e l'uovo.
Lavorate gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea, raccoglietela a palla e fatela raffreddare in frigo per un'ora. Trascorso questo tempo, stendetela sulla spianatoia infarinata ricavando una sfoglia sottile, dividetela in otto parti uguali e usate queste per rivestire il fondo e le pareti di altrettanti stampini individuali, imburrati e infarinati.
Bucherellate la pasta con una forchetta, copritela con della carta pergamena e riempite gli stampini con fagioli secchi, infine passateli nel forno caldo (200 gradi) per circa 10 minuti.
Preparate il ripieno: fate fondere dolcemente metà del burro in una casseruola, unite la pancetta affumicata, tagliata a dadini, e lasciatela rosolare a calore moderato fino a quando sarà dorata in modo uniforme. A questo punto aggiungete le cipolle e i porri, mondati e ridotti ad anelli sottili, e l'aglio tritato finemente, lasciate insaporire tutt'assieme per 5 minuti e versate il brodo.
Salate, pepate e fate cuocere dolcemente fino a quando tutto il liquido si sarà consumato, dopodichè togliete il composto dal fuoco e mettetelo da parte. In un'altra casseruola fate fondere il resto del burro e rosolatevi la carne affumicata, tagliata a dadini, a calore moderato per pochi minuti.
Unite al composto di cipolle la panna, le uova e il formaggio grattugiato e mescolate con un cucchiaio di legno.
Riempite i gusci di pasta con il composto di carne e coprite il tutto con il soffritto di pancetta e cipolla. Infine fate dorare le tortine nel forno preriscaldato (210 gradi) per 25-30 minuti e servitele caldissime.

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta:
- 300g di farina
- 150g di burro
- sale
- 4 cucchiai di acqua
- 1 uovo
- burro per gli stampi
- farina per gli stampi
- per il ripieno:
- 40g di burro
- 50g di pancetta affumicata
- 150g di cipolle
- 200g di porro
- 1 spicchio di aglio
- 12 cl di brodo di pollame
- 250g di carne affumicata (se possibile tacchino)
- 12 cl di panna
- 2 uova
- 120g di formaggio emmenthal grattugiato
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Crostatine Alla Verdura
- Quiche Con Ripieno Di Selvaggina
- Sfogliatine Golose
- Girelle E Panini Al Formaggio
- Quiche Lorraine (5)

Tortine Di Pollo Alla Senape

Antipasto a base di petto di pollo

Ricetta

Tagliate il petto di pollo a dadini, sbucciate le cipolle, tritatele e fatele soffriggere in una padella con 3 cucchiai di olio per 4-5 minuti.
Unite il pollo, rosolatelo su tutti i lati, bagnatelo con il cognac e lasciatelo evaporare.
Assaggiate, salate se serve e spegnete.
Sbattete in una ciotola le uova con un pizzico di sale, la senape, la panna e qualche foglia di dragoncello spezzettata.
Srotolate la sfoglia, ricavate quattro dischi del diametro di 12 centimetri e rivestite quattro stampi da tartelletta del diametro di 10 centimetri.
Riempite gli stampi con il pollo, versatevi sopra la pastella di panna e uova e cuocete in forno già caldo a 200 gradi per circa 25 minuti.
Decorate con altro dragoncello fresco e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 rotolo di pasta sfoglia fresca
- 2 cipolle bionde
- 400g di petto di pollo
- 2 uova
- 20 cl di panna
- 1 cucchiaio di senape rustica
- alcune foglie di dragoncello fresco
- 2 cucchiai di cognac
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Torta Di Peperoni Al Curry
- Tarte Di Patate Al Salmone
- Sfoglie Ai Gamberi E Al Curry
- Sfogliatine Golose
- Quiche Di Zucchine

Tortine Ripiene

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

Setacciate la farina in una terrina capace, unite una presa di sale, il tuorlo dell'uovo, 100 g di burro a dadini, lo yogurth e l'albume leggermente sbattuto, quindi lavorate bene il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Raccoglietelo a palla e fatelo riposare nel frigorifero, coperto, per mezz'ora.

Fate fondere una noce di burro in una casseruola e rosolatevi la cipolla tritata, gli spicchi d'aglio schiacciati e il peperone, mondato e ridotto a listerelle, a calore moderato per 5-6 minuti.

Mescolate e proseguite la cottura per 10 minuti, dopodichè alzate la fiamma, lasciate addensare il composto per un paio di minuti, infine unite le erbe aromatiche, regolate di sale e pepe e togliete dal fuoco.

Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, ricavando una sfoglia sottile, dividetela in sei parti uguali e con queste rivestite il fondo e i bordi di sei piccole teglie individuali, precedentemente imburrate.

Bucherellate la pasta con i rebbi di una forchetta e fate cuocere le tortine a bianco, nel forno caldo (200 gradi) per 10 minuti. Trascorso questo tempo togliete le tortine dal forno e riempitele con il soffritto di peperone, suddiviso in parti uguali. Ricopritelo con i pomodori, mondati e ridotti a fettine sottili, cospargete il tutto con il Groviera grattugiato, infine decorate con le acciughe e le olive nere.

Passate nuovamente le tortine nel forno (180 gradi) e lasciatele cuocere per altri 25 minuti. Servitele tiepide.

Ingredienti per 6 persone

- 230g di farina
- 150g di burro
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di yogurth intero
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperone verde
- 1 cucchiaino di erbe aromatiche tritate
- 450g di pomodori maturi
- 50g di formaggio groviera grattugiato
- 40g di filetti d'acciughe
- 1 manciata di olive nere
- sale
- pepe

Varianti

- Tortine Ripiene (2)

Ricette simili

- Torta Rustica Di Verdure
- Quiche Al Pomodoro
- Toast Alla Provenzale
- Pissaladière
- Pan Bagnato Alla Provenzale

Tortine Ripiene (2)

Antipasto a base di pomodori

Ricetta

In una terrina capiente setacciate la farina, unite un pizzico di sale, il tuorlo dell'uovo, 100 g di burro e lo yogurth, aggiungete anche l'albume leggermente sbattuto e impastate bene tutti gli ingredienti, formate una palla che coprirete con una pellicola trasparente e riponete in frigorifero per 30 minuti. In una casseruola fate sciogliere una noce di burro e mettete a rosolare la cipolla, gli spicchi d'aglio schiacciati e il peperone tagliato a striscioline.

Mescolate bene e fate cuocere a fuoco basso per una decina di minuti; quindi alzate la fiamma e lasciate consumare per un paio di minuti, infine aggiungete le erbe aromatiche, regolate di sale e pepe.

Togliete dal fuoco e tenete da parte a far raffreddare. Sulla spianatoia infarinata stendete la pasta sottilmente con il mattarello, dividetela in 6 parti e con queste foderate completamente 6 piccole teglie individuali.precedentemente imburrate e infarinate.

Bucate il fondo di ogni tortina con la forchetta e cuocete a bianco in forno caldo (200 gradi) per una decina di minuti. A questo punto togliete dal forno e riempite ogni tortina con il composto preparato, che avrete cura di distribuire in parti uguali.

Ricoprite con i pomodori mondati e tagliati a fettine sottili, quindi decorate con filetti d'acciughe e le olive nere.

Rimettete nel forno (180 gradi) e lasciate cuocere per altri 25 minuti. Trascorso questo tempo sfornate e servite leggermente tiepidi.

Ingredienti per 6 persone

- 225g di farina
- 150g di burro
- 40g di filetti d'acciughe
- 50g di formaggio groviera grattugiata
- 450g di pomodori maturi
- 1 peperone verde
- 1 manciata di olive nere
- 1 cucchiaio di yogurth intero
- 1 uovo
- 1 cipolla grande
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di erbe aromatiche tritate
- sale
- pepe

Varianti

- Tortine Ripiene

Ricette simili

- Torta Rustica Di Verdure
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Quiche Al Pomodoro
- Quiche Di Coniglio E Verdure
- Toast Alla Provenzale

Tortini Ai Funghi

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Le dosi indicate servono per 4 teglie di 10 cm di diametro.
Sbucciate gli scalogni e tritateli finemente, servendovi della mezzaluna; mondate i funghi, lavateli e riduceteli a fettine sottili.
Fate soffriggere lo scalogno in una casseruola con il burro, a calore moderato per 5 minuti, quindi aggiungete i funghi e lasciate cuocere fino a quando il liquido che emettono si sarà consumato.
Condite con sale e pepe e fate raffreddare.
Stendete la pasta in una sfoglia spessa 1/2 cm e usatela per rivestire il fondo e i bordi di quattro teglie imburrate.
Mescolate in una terrina le uova, il formaggio, la noce moscata, il sale necessario e una macinata di pepe.
Distribuite i funghi nelle teglie, cospargeteli con l'erba cipollina e versatevi sopra il composto di uova e formaggio.
Fate cuocere i tortini nel forno per 10 minuti a 220 gradi e per altri 10 a 200 gradi.
Servite i tortini molto caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 scalogni
- 300g di funghi coltivati
- 30g di burro
- sale
- pepe nero
- 1 grattatina di noce moscata
- 200g di pasta sfoglia
- 2 uova
- 50g di formaggio comtè grattugiato
- 1 mazzetto di erba cipollina tritata
- burro per le teglie

Ricette simili

- Torta Con Fiori Di Zucchine
- Crostata Di Zucca
- Stracciatella In Crosta
- Porri In Galera
- Schiacciatine Al Formaggio

Tortini Di Zucchine

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Le dosi riportate servono per otto teglie di 11 cm di diametro. Con gli ingredienti elencati preparate una pasta frolla salata seguendo le indicazioni della ricetta omonima. Stendetela nelle otto teglie unte di burro e fatela cuocere a bianco.

Lavate con cura le zucchine e tagliatele a fettine sottili.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, privateli dei semi e riducete la polpa a dadini.

Mescolate in una terrina la panna, le uova, la paprica, i formaggi, sale e pepe, quindi stendete nei gusci di pasta una parte del composto ottenuto e distribuitevi sopra in modo regolare le fette di zucchina e i dadini di pomodoro.

Completate la farcitura col resto del composto al formaggio, infine fate cuocere i tortini in forno a 200 gradi per circa 20 minuti circa. Sfornateli quando sono ben dorati, cospargeteli con il prezzemolo tritato e servite.

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta:
- 250g di farina
- 125g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- 2 cucchiai di d'acqua
- burro per le teglie
- per il ripieno:
- 400g di zucchine
- 6 pomodori
- 25 cl di panna
- 2 uova
- sale
- pepe
- 1/2 cucchiaino di paprica
- 100g di formaggio montasio grattugiato
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 mazzetto di prezzemolo

Ricette simili

- Torta Di Zucchine E Pomodori
- Torta Pasqualina Ricca
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Torta Di Spinaci (3)
- Fagottini Croccanti Di Crespelle

Tortino Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Preparate la pasta: setacciate la farina sulla spianatoia infarinata, disponendola a fontana, fate un incavo al centro e mettetevi 80 g di burro a pezzetti e un pizzico di sale.
Lavorate rapidamente il tutto, aggiungendo tanta acqua quanta ne occorre per ottenere una pasta soda e liscia. Copritela con un canovaccio e lasciatela riposare al fresco per un'ora. Nel frattempo fate lessare al dente le patate, in una pentola con acqua non salata, sbucciatele mentre sono ancora calde e tagliatele a fette piuttosto sottili.
Fate fondere 40 g di burro in una padella di ferro e rosolatevi il prosciutto tagliato a dadini, per 3-4 minuti a calore moderato.
Ponete le uova in una terrina, conditele con il sale necessario e una macinata di pepe, unitevi il prezzemolo tritato e sbattetele con una frusta.
Stendete la pasta in una sfoglia sottile, servendovi del matterello, ponetela in una teglia rotonda unta col resto del burro e passatela in forno (150 gradi) per un quarto d'ora. Trascorso questo tempo, sfornate la pasta e distribuitevi sopra le fette di patata, cospargetele col soffritto di prosciutto, quindi coprite tutto con le uova sbattute.
Passate nuovamente la torta nel forno (150 gradi) per altri 15 minuti, o fino a quando la superficie sarà ben dorata.

Ingredienti per 6 persone

- 140g di burro
- 200g di farina
- 6 uova
- 300g di patate
- 100g di prosciutto cotto (fette da 100 g)
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rotolo Di Pasta Biscotto Al Prosciutto
- Tramezzini Millecolori
- Prosciutto Al Marsala
- Cake Alle Zucchine
- Torta Al Prosciutto Pisano

Tortino Al Salmone

Antipasto a base di salmone affumicato

Ricetta

La prima cosa da fare è scongelare la pasta sfoglia, quindi, tiratela fuori dal congelatore almeno 15 minuti prima dell'uso. Nel frattempo, in una padella antiaderente, lasciate sciogliere il burro e fate rosolare i piselli per circa 10 minuti coprendoli con un coperchio. Dopodichè, aggiungete i gamberetti e aumentando la fiamma continuate la cottura per circa 5/6 minuti. Servendovi di un mixer, frullate il salmone affumicato, la panna, l'albume, il sale e il pepe fino ad ottenere un composto cremoso, che, verserete in una ciotola capiente nella quale unirete i piselli, i gamberetti e per finire il prezzemolo tritato.
Mescolate con cura il tutto e cominciate a stendere la pasta sfoglia servendovi di un matterello e di un piano spolverizzato di farina.
Dividete la pasta sfoglia in due dischi di diversa grandezza, naturalmente, il più grande lo utilizzerete per foderare la teglia (imburrata).
Versate la crema ottenuta sul fondo, livellandola con una spatola e ricoprite con il disco di pasta sfoglia più piccolo sigillando i bordi, pressando leggermente con le dita.
Spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo e lasciate cuocere in forno ben caldo per circa 40 minuti a 200 gradi controllando di tanto in tanto la cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta sfoglia surgelata
- 200g di gamberetti surgelati
- 200g di salmone affumicato
- 1 confezione di panna da cucina liquida
- 100g di piselli surgelati
- burro
- prezzemolo tritato
- 1 uovo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mousse In Crosta
- Barchette Ai Gamberetti
- Torta Pasqualina Ricca
- Rustico Con Ricotta E Piselli
- Torta Di Carciofi (2)

Tortino Alle Olive

Antipasto a base di olive verdi

Ricetta

Togliere i noccioli dalle olive, e lasciar ammorbidire; far scolare la polpa ed eliminare l'acqua di vegetazione, e poi condire ed impastare con sale e semi tritati.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di olive verdi fresche
- 200g di olive nere fresche
- semi di cumino
- anice
- finocchio
- sale marino integrale

Ricette simili

- Olive Infornate
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Olive Nere
- Olive Verdi
- Alivi Ammaccate

Tortino Di Alici Con Verdure

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Spinate le acciughe dopo averle aperte a libro.
Sminuzzate le erbette e la rucola, raccogliete il tutto in una casseruola con uno spicchio d'aglio, un mestolo d'acqua, un filo d'olio e fate stufare il tutto per 5 minuti, poi spegnete e lasciate raffreddare.
Mondate gli asparagi Separando le punte (da lessare a vapore) dal resto dei gambi che, ridotti a rondelle, vanno saltati in padella con un filo d'olio, le zucchine a fettine, aglio, sale e pepe.
Lasciate raffreddare il sauté poi unitevi le erbette e la rucola, strizzate dal fondo di cottura (da conservare) e il pancarré macinato. Su una placca coperta da carta da forno, appoggiate un anello tagliapasta di cm 8 di diametro; rivestitene l'interno con 5 acciughe, facendole debordare, pressatevi la sesta parte delle verdure e copritele con le acciughe debordanti, piegandole all'interno.
Sollevate l'anello, preparate un secondo tortino e così via: tutti e sei i tortini vanno preparati sulla medesima placca che va poi infornata a 200 gradi per 15 minuti circa. Intanto mondate, sminuzzate il radicchio, fatelo stufare per 5 minuti nel liquido delle erbette con l'aggiunta di un mestolino d'acqua poi frullate a salsina; correggete quest'ultima di sale, pepe e lasciatela ulteriormente restringere fino a consistenza cremosa.
Trasferite i tortini nel Piatto da portata, guarniteli con le punte d'asparago, quindi salsateli abbondantemente e serviteli Subito.

Ingredienti per 6 persone

- 30 di acciughe fresche
- 6 zucchine (200 g)
- 150g di erbette mondate
- 80g di insalata rucola
- 6 asparagi
- 1 mazzetto di radicchio verde
- aglio
- 4 fette di pancarré
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Marinata Di Acciughe
- Marinata Di Alici
- Spiedini Di Alici E Pomodori
- Crostini Con Radicchio Rosso E Formaggio
- Crema Di Pomodoro Con Bocconcini Di Mozzarella

Tortino Di Alici E Carciofi

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Eliminate la testa alle acciughe, sventratele, diliscatele completamente e lavatele.
Versate un filo d'olio nella teglia, Sistematevi uno strato di acciughe aperte, cospargetele di aglio e prezzemolo tritati, salate e pepate.
Tagliate la parte tenera dei carciofi, fatene uno strato sulle acciughe e condite allo stesso modo.
Fate un altro strato di acciughe fino ad esaurimento. Da ultimo, versatevi sopra l'olio e mettete in forno a calore moderato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe
- 6 carciofi
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Antipasto Di Carciofi E Acciughe
- Acciughe Sotto Pesto
- Cappon Magro
- Fondi Di Carciofi Alla Veneta
- Sformato Di Carciofi E Patate

Tortino Di Carciofi

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Togliete ai carciofi le foglie dure, tagliateli a spicchi, cuoceteli nel burro, salateli. Metteteli in una pirofila imburrata, sopra versatevi le uova sbattute con sale e poco latte.
Cuocete nel forno caldo fino a che le uova sono rapprese.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 5 carciofi
- poco di latte
- sale
- burro

Varianti

- Tortino Di Carciofi Alla Toscana

Ricette simili

- Crostata Ortolana
- Torta Pasqualina (3)
- Quiche Ai Carciofi
- Bocconcini Di Verdure
- Torta Pasqualina (4)

Tortino Di Carciofi Alla Toscana

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Mondare i carciofi e tuffarli in acqua acidulata col succo di limone. Scolarli e tagliarli a spicchi. Infarinarli e friggerli in olio fumante. Disporli in una pirofila, versarvi sopra le uova sbattute con sale, pepe e parmigiano.
Passare in forno caldo finché il tortino avrà un bel colore dorato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 carciofi
- 6 uova
- 1 limone
- formaggio parmigiano grattugiato
- pepe
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Quiche Ai Carciofi
- Torta Rustica Di Carciofi E Ricotta
- Torta Di Carciofi (4)
- Crostata Ortolana
- Torta Di Carciofi (3)

Tortino Di Crepes Agli Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Battete le uova in una terrina con un pizzico di sale, incorporate la farina e, poco per volta e sempre mescolando accuratamente con una frusta, unite il latte.
Lasciate riposare la pastella per una mezz'ora.
Mettete sul fuoco un tegame antiaderente del diametro di 15 cm, spennellatelo di burro e, fuori dal fuoco, versateci il quantitativo di pastella necessario per formare un velo fondo.
Rimettete il tegame sul fuoco e cuocete la crepe sui due lati.
Ripetete le stesse operazioni fino a utilizzare tutta la pastella.
Mondate, lavate e tagliate a tocchetti gli asparagi, lessateli per 10 minuti in acqua bollente salata, scolateli e passateli al mixer con la panna.
Fate fondere a fuoco dolce 30 g di burro in un tegame.
Unite il sedano, la carota e gli scalogni mondati e tritati sottili. Lasciateli rosolare per qualche istante, poi spolverizzate con la farina.
Mescolate bene, aggiungete la crema di asparagi, salate, pepate e continuate la cottura ancora per una ventina di minuti.
Foderate una pirofila rotonda dai bordi un po' alti con della carta da forno.
Spalmate un velo di salsa di asparagi su ogni crepe, che piegherete a metà.
Appoggiate due crepes sul fondo dello stampo, cospargetele con la metà del parmigiano.
Coprite con altre due crepes, quindi ripetete le stesse operazioni fino a esaurire gli ingredienti.
Terminate la preparazione spolverizzando con formaggio grattugiato.
Chiudete la pirofila con della pellicola da cucina e mettetela in frigorifero.
Togliete la pirofila dal frigorifero un paio di ore prima di servire. Dopo circa un'ora e mezzo, infilatela nel forno (che avrete riscaldato a 180 gradi) per una trentina di minuti.
Lasciate intiepidire il tortino per qualche minuto. Sollevando la carta da forno, sformatelo sopra un piatto di portata e servitelo tagliato a spicchi.

Ingredienti per 4 persone

- per le crepes:
- 3 uova
- 125g di farina
- 25 cl di latte
- burro
- sale
- per la salsa:
- 300g di asparagi
- 2 scalogni
- 1 carota piccola
- 1 costa di sedano
- 20 cl di panna fresca
- 80g di burro
- 1 cucchiaio di farina bianca
- 50g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fazzoletti Con Asparagi
- Omelette Agli Asparagi
- Babà Salato In Salsa Rosa
- Crostata Alle Cipolle E Zucchine
- Crepes Alle Erbe

Tortino Di Spinaci

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Mondare e lavare gli spinaci liberandoli da tutta la terra; lessarli con la sola acqua rimasta loro aderente durante il lavaggio e salarli. Una volta scolati, strizzarli bene e tritarli fini. Porre il ricavato in una terrina e amalgamarvi, nell'ordine, il tuorlo e l'uovo, la noce moscata, il formaggio, l'uvetta, i pinoli e il pepe necessario.
Imburrare uno stampo e spolverizzarlo di pangrattato; versarvi l'impasto livellandolo bene; cospargete di fiocchetti del restante burro e infornare a forno caldo a 180 gradi per circa 15 minuti, e una volta sfornato servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di spinaci
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 pizzico di noce moscata
- 50g di formaggio grana grattugiato
- 30g di uvetta sultanina
- 30g di pinoli
- 30g di pangrattato
- 20g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Delizia Di Patate E Spinaci
- Crostoni Di Bosco
- Stracciatella In Crosta
- Torta Salata Agli Spinaci

Tortino Di Verdure

Antipasto a base di spinaci

Ricetta

Far insaporire la verdura con olio o burro, unendo, se lo si preferisce, anche cipolla tritata o aglio.
Battere le uova con la frusta unendo sale e formaggio. Versarle sulla verdura e mescolare velocemente.
Mettere in forno preriscaldato a 175º per pochissimi minuti, finché le uova incominceranno a rapprendersi.
Servire caldo, tiepido o anche freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 1 tazza di verdura cotta (spinaci, bietole)
- 60g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- olio d'oliva (o burro)

Ricette simili

- Torta Pasqualina (5)
- Sformato Di Bietole
- Torta Pasqualina
- Torta Pasqualina Di Bietole
- Torta Pasqualina Di Spinaci

Tortino Di Zucchine

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Mondare le zucchine, asciugarle e tagliarle a fettine non troppo sottili. Infarinarle e friggerle in olio caldo. In una pirofila unta di burro porre uno strato di zucchine, uno strato di mozzarella a fettine e infine uno strato di zucchine.
Mettere in forno preriscaldato a 175º e cuocere per 10'.
Togliere dal forno e versarvi, a cucchiaiate le uova sbattute.
Salare e pepare.
Rimettere ancora in forno per 10-15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 700g di zucchine
- 1 mozzarella grande
- farina
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fritto Misto Di Formaggio
- Panzerotti
- Pasticcio Di Zucchine
- Fagottini Alla Napoletana
- Mozzarella In Carrozza (4)

Toscano Alla Scamorza

Antipasto a base di formaggio scamorza

Ricetta

Mondate, lavate, sgocciolate e sminuzzate la rucola, quindi raccoglietela in una ciotola, mescolatela con un pomodoro a spicchi e condite il tutto con un pizzico di sale, pepe macinato e un filo d'olio.
Trasferite questa insalata su una fetta di pane toscano non troppo spessa.
Guarnite il pane anche con fettine di prosciutto crudo e scamorza bianca.
Condite quest'ultima con l'olio dell'insalata, chiudete il panino con una seconda fetta di toscano, quindi cospargetelo con poco olio e origano in polvere.

Ingredienti per 1 persona

- 2 fette di pane toscano
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 1 pomodoro
- prosciutto crudo a fettine
- 1 formaggio scamorza piccola
- origano in polvere
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Panzanella Toscana (3)
- Spiedini Di Alici E Pomodori
- Marinata Di Alici
- Marinata Di Acciughe
- Bruschette Con La Rucola

Tramezzini Al Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

La prima cosa da fare, è tagliare la crosta a tutte le fette di pancarré. Successivamente, ungetele (servendovi di un coltello) con il burro, spalmate la maionese e per finire adagiate le fette di salmone affumicato.
Create dei tramezzini a 3 strati ed esercitate una piccola pressione con le mani. Riponeteli in frigorifero e tirateli fuori almeno 10 minuti prima di mangiarli.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fette di pancarré
- 1 confezione di salmone affumicato
- 1 barattolo di maionese
- burro (o margarina)

Ricette simili

- Tramezzino Raffinato
- Tartine Al Salmone Affumicato
- Crocchette Al Salmone
- Tartine Al Salmone (2)
- Indivia Al Salmone

Tramezzini Al Tartufo Bianco

Antipasto a base di tartufo bianco

Ricetta

Sciogliere il burro a bagnomaria, aggiungere il succo di limone, le acciughe dissalate e tritate e il tartufo.
Amalgamare bene per ottenere una crema fine e omogenea e spalmarla su 6 delle mezze fette di pancarré.
Tagliate le fettine di prosciutto cotto della stessa forma del pane, collocarle su ogni fetta e ricoprire con il pancarré rimasto.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fette di pancarré (fette tagliate a triangolo)
- 3 fette di prosciutto cotto
- 8 filetti d'acciughe
- 100g di burro
- 50g di tartufi bianchi affettati o in purè
- alcune gocce di succo di limone

Ricette simili

- Crostini Di Filetti Di Sogliola Alla Crema Di Tartufo Bianco
- Nidi Di Paté Di Tonno
- Crostini Ai Tartufi
- Mousse Tricolore
- Sandwiches

Tramezzini Con Arrosto

Antipasto a base di vitello

Ricetta

Ammorbidite il burro con un po' di sale, spalmatelo sulle fette di pane e su ognuna disponete una fetta di arrosto, una foglia d'insalata, un'altra di arrosto e chiudete con il pane.
Avvolgete i tramezzini in carta oleata e poi in un tovagliolo umido per mantenerli morbidi.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane a cassetta
- 80g di burro
- 8 fettine di arrosto di vitello
- 8 foglie di insalata
- sale

Ricette simili

- Tramezzini Di Pollo
- Club Sandwich Al Pollo
- Sandwiches
- Tramezzini Con Wurstel
- Tartine Di Tom E Gerry

Tramezzini Con Wurstel

Antipasto a base di wurstel di maiale

Ricetta

Lavorate il burro con un cucchiaio di rafano e poco sale, spalmatelo sulle fette di pane: su quattro disponete una foglia di insalata, il wurstel tagliato in due nel senso della lunghezza, un'altra foglia d'insalata; coprite con le altre fette di pane. A piacere potete sostituire il rafano con la senape.
Avvolgete i tramezzini in carta oleata.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane a cassetta
- 80g di burro
- rafano grattugiato
- 8 foglie di insalata
- 4 wurstel di maiale
- sale

Ricette simili

- Sfogliatine Con Rafano E Wurstel
- Tramezzini Con Arrosto
- Tramezzini Di Pollo
- Bruschetta Con Senape, Crauti E Wurstel
- Club Sandwich Al Pollo

Tramezzini Di Mare

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Spalmate con poco burro le fette di pane e sopra sistemate il pecorino. Quindi distribuite i gamberi appena lessati.
Coprite con altre fette di pancarré e passate sulla griglia sino a che il formaggio si sia un poco ammorbidito.
Aprite le fette e cospargetele di crescione. Tagliatele in due diagonalmente e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 6 fette di pancarré integrale
- 2 fette di formaggio pecorino
- 300g di gamberetti
- 1 manciata di crescione
- burro

Ricette simili

- Tartine Al Roquefort
- Tartine Alle Olive
- Canapè Al Formaggio
- Tartine Al Crescione
- Canapè Di Gamberi

Tramezzini Di Mozzarella

Antipasto a base di mozzarella

Ricetta

Tagliate la mozzarella in otto fette di uguale spessore.
Disponete tra due fette di formaggio una di prosciutto piegata a metà. In un piatto sbattete un uovo e salatelo leggermente, poi immergetevi, uno alla volta, i tramezzini di mozzarella e prosciutto. Passateli quindi nel pangrattato, esercitando una leggera pressione con il palmo della mano in modo che l'impanatura aderisca bene.
Fate soffriggere 75 g di burro in una larga padella, mettetevi i tramezzini impanati e fateli dorare da ambo le parti.
Lavate più volte gli spinaci sotto l'acqua corrente, per eliminare ogni residuo di terriccio, poi metteteli in una pentola e fateli lessare per una ventina di minuti con poco sale e la sola acqua rimasta tra le foglie dal lavaggio. Quando sono pronti sgocciolateli, poneteli in un tegame col resto del burro e fateli rosolare per 4-5 minuti.
Distribuite gli ortaggi sul fondo di un piatto di portata, formando uno strato il più possibile uniforme.
Sistemate sul letto di spinaci i tramezzini di formaggio e adagiate su ciascuno di essi un uovo fritto nell'olio, ritagliato sulla misura del tramezzino.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di prosciutto cotto
- 1 mozzarella
- 5 uova
- 1000g di spinaci
- olio d'oliva
- 100g di burro
- 50g di pangrattato
- sale

Ricette simili

- Crepes Al Prosciutto
- Panzerotto Verace (3)
- Torta Rustica Zia Maria
- Rustica Al Formaggio
- Supplì Romani

Tramezzini Di Pollo

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Lavorate a spuma il burro con un po' di sale e un cucchiaio di senape e spalmatelo sulla superficie delle fette di pane. Su sei di queste mettete il pollo tagliato a listarelle, una rondella di pomodoro, una foglia di lattuga, coprite con una fetta di pane; sopra alternate formaggio, prosciutto cotto, pomodoro e una foglia di lattuga.
Ricoprite con un'altra fetta di pane.
Premete bene i tramezzini, avvolgeteli in un foglio di carta oleata e poi in un tovagliolo umido per mantenerli morbidi

Ingredienti per 4 persone

- 12 fette di pane a cassetta
- 90g di burro
- senape
- sale
- petto di pollo arrosto
- 4 fette di prosciutto cotto
- 1 pomodoro
- insalata lattuga
- 4 fette di formaggio groviera

Ricette simili

- Club Sandwich Al Pollo
- Sandwiches
- Pandorato
- Sandwiches Al Prosciutto
- Canapè Di Pollo

Tramezzini Millecolori

Antipasto a base di salame

Ricetta

Preparate una frittata sottilissima con due uova, un cucchiaio di basilico e mezzo di prezzemolo tritati, un pizzico di sale, il Parmigiano e 40 g di burro, quindi lasciatela raffreddare e tagliatela a spicchi.
Ponete 40 g di burro morbido in una ciotolina e mescolatevi una puntina di pasta d'acciughe, i capperi e il cetriolino ridotti in un trito finissimo e il resto del prezzemolo, quindi passate al setaccio il composto ottenuto e mettetelo da parte. In un'altra ciotola mescolate 40 g di burro con la pasta d'acciughe rimasta, passate anche questo composto al setaccio e tenetelo da parte.
Fate tostare leggermente nel forno caldo (200 gradi) le fette di pancarré, quindi dividetele a metà ricavando da ciascuna di esse due triangoli uguali.
Spalmate su due triangoli un velo di burro all'acciuga, copriteli con le fette di salame e chiudeteli con altri due triangoli di pancarré, fissando ogni tramezzino con uno stecchino di legno. Con lo stesso procedimento farcite gli altri tramezzini, due con il burro ai capperi e il prosciutto cotto, due con maionese, frittata e prosciutto crudo, due con senape e frittata. Se preferite, potete utilizzare al posto del pancarré alcuni panini al latte, rotondi o ovali, inoltre potete variare a piacere i salumi, abbinandoli con burri composti o salse adeguate ed eventualmente anche con insalata o altre verdure fresche.

Ingredienti per 2 persone

- 8 fette di pancarré
- 2 fette di prosciutto cotto
- 4 fette di salame
- 2 fette di prosciutto crudo
- 2 uova
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaio di basilico tritato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- 120g di burro
- 2 cucchiai di maionese
- 2 cucchiai di senape
- 1/2 cucchiaio di pasta d'acciughe
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 cetriolino sott'aceto

Ricette simili

- Antipasto All'italiana (2)
- Panzerotti Alla Meridionale
- Sformato Di Stracchino
- Pane A Cassetta
- Sacchettini Al Prosciutto

Tramezzini Ruba Suocere

Antipasto a base di noci

Ricetta

Accendete il forno a 200 gradi. Nel frattempo preparate la besciamella. Quando la besciamella sarà cotta, unite ad essa i funghi tritati (precedentemente messi a bagno in acqua calda).
Mescolate.
Prendete una fetta di pancarré, spalmate sulla fetta un po' di besciamella con i funghi; esaurita la besciamella e le fette di pane, mettete su ogni fetta di pane coperto di besciamella qualche pezzetto di gheriglio di noce.
Esaurite anche le noci, mettete le fette nel forno e fatele dorare. Servitele calde.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pancarré
- 20g di funghi secchi
- 10 noci
- 1 tazza di besciamella

Ricette simili

- Pane Ripieno
- Sfoglia Di Funghi Alla Crema Di Noci
- Crostini Ai Funghi (2)
- Crostoni Fritti In Carrozza
- Xia Kao Mian Bao Pian (toast Ai Gamberi)

Tramezzino Al Formaggio E Pomodoro

Antipasto a base di pomodoro

Ricetta

Spalmare sul pane il formaggio e aggiungere gli altri ingredienti.

Ingredienti per 1 persona

- 80g di pane
- 100g di formaggio spalmabile light
- 1/2 di pomodoro tagliato a fettine
- origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Toscano Alla Scamorza
- Antipasto Rustico
- Filoncino Con Frittata
- Girelle Di Pasta Sfoglia
- Tonno Esagerato

Tramezzino Al Tonno

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Farcire il pane con il tonno, l'insalata e i sottaceti.

Ingredienti per 1 persona

- 2 fettine di pane (40 g)
- 80g di tonno in scatola al naturale
- insalata
- sottaceti

Ricette simili

- Paté Di Tonno (2)
- Avocado Al Salmone
- Antipasto Estivo (2)
- Crostini Di Tonno
- Focaccia Alle Zucchine (2)

Tramezzino Di Salmone

Antipasto a base di salmone affumicato

Ricetta

Tritare il salmone e amalgamarlo al burro.
Mettere il tutto sul pane insieme alla lattuga.

Ingredienti per 1 persona

- 80g di pane
- insalata lattuga
- 80g di salmone affumicato
- 10g di burro

Ricette simili

- Barchette Di Uova Alla Marinara
- Indivia Al Salmone
- Crostoni Al Salmone
- Pane Con Il Burro Al Salmone
- Involtini Al Salmone

Tramezzino Raffinato

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Togliete la crosta del pancarré, poi mescolate 20 g di burro morbido con il prezzemolo tritato; irrorate le fette di salmone con il succo del limone. Dopodichè mescolate le uova di lompo con 1 cucchiaio di maionese.
Prendete una fetta di pane, spalmatela con il burro, mettetevi sopra il salmone e poi la seconda fetta di pane e sopra questa adagiate le uova di lompo.
Chiudete con la terza fetta di pane.

Ingredienti per 1 persona

- 3 fette di pancarré
- burro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 fettine di salmone affumicato
- 1 cucchiaio di uova di lompo
- 1 limone (succo)
- maionese

Ricette simili

- Patate Raffinate
- Tramezzini Al Salmone
- Mousse D'avocado
- Tartine Al Salmone Affumicato
- Vol-au-vent Al Salmone

Triangoli Arcobaleno

Antipasto a base di patate

Ricetta

Rosolate nell'olio caldo la cipolla tritata con il peperoncino, poi unite le patate e la carota, sbucciate e tagliate a dadini. e qualche cucchiaio di acqua e lasciate stufare, coperto, per 10 minuti.
Aggiungete quindi i piselli e cuocete ancora per 5 minuti.
Profumate con le spezie e il prezzemolo, salate e fate insaporite per un paio di minuti a fuoco vivace.
Lasciate raffreddare, poi amalgamate alla preparazione il formaggio.
Stendete la sfoglia su un piano infarinato e ricavatene tanti quadrati di circa 10 cm di lato. Distribuitevi al centro il ripieno preparato, poi ripiegateli a triangolo, pressando bene i bordi in modo da sigillarli, cospargeteli con i semi di sesamo e cuoceteli in forno caldo a 180 gradi per 20 minuti. Questi golosi stuzzichini sono tipici della cucina indiana e si chiamano 'samosas'.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di pasta sfoglia
- 2 patate
- 1 carota
- 100g di piselli sgusciati
- 50g di formaggio di capra fresco
- 1 cipolla
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- farina
- 1 manciata di semi di sesamo
- sale
- 1 peperoncino piccante

Ricette simili

- Crostata Alle Carote
- Crostata Alle Carote (2)
- Spiedini Con Formaggio E Uva
- Bastoncini Al Prosciutto
- Frollini Al Formaggio

Triangolini Alla Robiola

Antipasto a base di robiola

Ricetta

Private le fette di pane della crosta e tagliatele in due triangoli.
Versate su ognuno un filo d'olio e insaporite con un pizzico di sale. In una ciotola schiacciate la robiola e amalgamatela con un cucchiaio di formaggio grattugiato, l'uovo e due cucchiai di panna.
Mescolate con cura fino a ottenere un composto omogeneo. Spalmatelo sui triangoli di pancarré. Disponeteli in una teglia velata di burro e ponete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 10 minuti. Serviteli molto caldi. Vini di accompagnamento: Riviera Del Garda Bresciano Rosso DOC, Torgiano Rosso DOC, Brindisi Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré
- 200g di formaggio robiola
- 2 cucchiai di panna
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato
- 1 uovo
- burro
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Tartine Al Formaggio E Brandy
- Bastoncini Al Prosciutto
- Tartine Alla Crema Di Salmone
- Pasticcio Di Zucchine
- Involtini Di Bresaola (5)

Triangolini Pasticciati

Antipasto a base di acciughe

Ricetta

Stendere la sfoglia con il mattarello fino allo spessore di 4 mm e ricavarne tanti quadrati di circa 8 cm di lato. Su un terzo dei quadrati disporre un pizzico di olive nere tritate e mezzo filetto d'acciughe, e sui rimanenti una fettina di salmone. Poi stendere su metà quadrato una fettina di prosciutto cotto e sull'altra una di fontina.
Ripiegare i quadrati diagonalmente su se stessi in modo da formare dei triangoli.
Imburrare la placca del forno (o mettervi un foglio di carta forno), metterci sopra i triangolini e farli cuocere in forno per circa 10 minuti. Servirli preferibilmente caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pasta sfoglia surgelata
- 100g di olive nere
- 100g di acciughe
- 100g di salmone
- 100g di prosciutto cotto
- 100g di formaggio fontina

Ricette simili

- Quiche Lorraine
- Involtini Al Sesamo (2)
- Sfoglia Al Formaggio
- Sfogliatine Con Funghi
- Dartois Al Prosciutto

Trippa In Insalata

Antipasto a base di trippa

Ricetta

Tagliare la trippa a fettine sottili e in diagonale affinché diventi più morbida, condirla con abbondante aglio e prezzemolo tritati e dell'olio d'oliva.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di trippa di vitello lessata
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Mattonella Primavera
- Marinata Di Alici
- Marinata Di Acciughe
- Alici Marinate (2)
- Champignon Alla Greca

Tronchetti Gran Galà

Antipasto a base di cetrioli

Ricetta

Spuntate i cetrioli alle estremità e tagliateli in tronchetti di uguale lunghezza: svuotateli parzialmente per formare delle cavità con pareti di 1/2 centimetro circa di spessore.
Tagliate con un coltellino affilato delle strisce di buccia in modo da ottenere delle decorazioni chiare e scure.
Lessate i gamberetti, sgusciateli e mettetene da parte tanti quanti sono i tronchetti di cetrioli che avete preparato, tritate invece gli altri, metteteli in una scodella, unitevi la menta, il peperone tritato, lo yogurth, salate, pepate a piacere e mescolate.
Riempite con questo composto le cavità di ogni tronchetto, lasciando una colma su ogni sommità e su questa appoggiate un gamberetto intero lessato.
Tenete il piatto su cui avete sistemato i tronchetti in frigorifero fino al momento di servire. Al momento di portare in tavola, decorate il piatto con cimette di menta fresca.
Potete accompagnare con fette di pane leggermente tostate e calde.

Ingredienti per 6 persone

- 3 cetrioli grandi
- 200g di gamberetti crudi
- 350g di yogurth intero
- 1 cucchiaino di menta fresca tritata
- 2 falde di peperone rosso sott'aceto tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Con Yogurth E Cetrioli
- Antipasto Di Mare
- Antipasto Milleluci
- Uova Ripiene
- Torta Rustica Di Verdure

Uova Al Forno

Antipasto a base di uova

Ricetta

Svuotare i panini della mollica e metterli a bagno nel latte per 30 minuti. Scolarli e disporli in una pirofila imburrata.
Mettere in ogni panino 1 uovo, sale e un cucchiaio di panna.
Mettere in forno a 150 gradi finché l'uovo non si sarà dorato.

Ingredienti per 3 persone

- 6 uova
- 6 panini all'olio
- 75g di burro
- 1 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di panna liquida
- sale

Ricette simili

- Panini Alla Svizzera
- Canedoli Di Pane
- Coni Farciti
- Uova Sode Parmensi
- Panini Al Paté Di Fegato

Uova Al Pomodoro

Antipasto a base di pomodoro

Ricetta

Far spumeggiare il burro, unire la cipolla tritata e farla soffriggere dolcemente per qualche minuto.
Unire pomodoro, sale, pepe e cuocere a fuoco vivo per 10 minuti, mescolando spesso.
Sgusciare le uova in una terrina, unire sale, pepe, formaggio grattugiato e sbattere per ottenere un composto omogeneo. Versarlo nel sugo, abbassare la fiamma e far rapprendere mescolando.
Cospargere con basilico tritato e servire con crostini a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 40g di burro
- 50g di formaggio emmenthal
- 1 ciuffo di basilico
- 4 cucchiai di polpa di pomodoro a dadini
- 1 cipolla
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostata Alle Olive
- Muffins Al Prosciutto
- Quiche Lorraine (3)
- Quiche Con Ripieno Di Selvaggina
- Melone Farcito Alla Polpa Di Granchio

Uova Al Tartufo

Antipasto a base di uova

Ricetta

Tagliare a metà le uova, impastare i tuorli con il paté e la pasta di tartufo. Con il composto riempire le vaschette di albume. In una pirofila porre un velo di besciamella profumata con cipolla appassita e frullata e curry, disporvi sopra le uova, coprirle con altra salsa e grana grattugiato.
Infornare a 250 gradi per circa 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova sode
- 100g di paté di fegato
- 1 cucchiaio di pasta di tartufo
- besciamella
- cipolla
- curry
- formaggio grana

Ricette simili

- Canapè Assortiti Al Salmone
- Barchette Di Uova Sode Alla Maître D'hôtel
- Vol-au-vent A La Reine
- Crostoni Alla Hollywood
- Coni Farciti

Uova Alla Polpa Di Granchio

Antipasto a base di uova

Ricetta

Rassodate le uova, passatele sotto l'acqua fredda, sgusciatele e tagliatele a metà per il lungo.
Sgocciolate la polpa di granchio e tritatela.
Grattugiate la mela, spruzzatela con il succo di limone e amalgamatela alla polpa di granchio.
Schiacciate i tuorli e amalgamatevi la maionese, qualche goccia di tabasco, sale e pepe e il composto di mela e granchio.
Riempite gli albumi con la farcia al granchio, disponeteli sul piatto e decorate con ciuffi di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 85g di polpa di granchio in scatola
- 1/2 di mela verde
- 1/2 di limone (succo)
- 100g di maionese
- tabasco
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tartine Di Granchio Alle Mele
- Cocktail Di Polpelmo E Granchio
- Cocktail Di Pompelmo E Granchio
- Antipasto Di Riso
- Avocado Alla Giamaicana

Uova Alla Salsa Di Gamberi

Antipasto a base di uova

Ricetta

Tostate i pinoli nel forno e tritateli finemente.
Tritate anche la cipolla e il prezzemolo e fateli soffriggere in una casseruola con 20 g di burro e l'olio, poi unite i gamberi lavati e un pizzico di sale; fate cuocere per 10 minuti.
Aggiungete i pinoli e cuocete ancora per 5 minuti, quindi bagnate con 5-6 cucchiai di acqua calda e lasciate cuocere su fuoco lento per mezz'ora. Dopodichè passate tutto al setaccio o al mixer e tenete la salsa da parte.
Fate fondere 30 g di burro in una larga padella e cuocetevi le uova intere, facendo attenzione a non rompere il tuorlo. Appena saranno rapprese ma non troppo, trasferitele con una paletta su un piatto da portata e versatevi sopra la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 150g di gamberi sgusciati
- 1/2 di cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 15g di pinoli
- 50g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Insalata Terra E Mare
- Sauté All'arancia
- Canapè Di Gamberi
- Spiedini Di Scampi E Limone
- Radicchio Con Gamberi E Maionese

Uova Allo Yogurth

Antipasto a base di uova sode

Ricetta

Aspettare che le uova siano fredde poi tagliarle a metà ed estrarre i tuorli. Metterli in una ciotola e lavorarli con metà paprica, metà succo del limone, 1 cucchiaio di menta, sale e pepe. Quando il composto sarà liscio riempire i mezzi albumi.
Preparare una salsa con lo yogurth, il resto della paprica e del succo di limone e della menta, l'aglio tritato, sale e pepe.
Ricoprire le uova con questa salsa e servirle fresche ma non fredde di frigo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova sode
- 150g di yogurth bianco
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- 2 cucchiai di menta tritata
- 1 cucchiaino di paprica
- sale
- pepe

Ricette simili

- Uova Ripiene
- Bruschetta Con Yogurth E Cetrioli
- Pane Con Frittatine
- Tronchetti Gran Galà
- Torta Pasqualina (4)

Uova Arcobaleno

Antipasto a base di uova

Ricetta

Rassodate le uova e poi sgusciatele dopo averle passate sotto l'acqua fredda perché il guscio si stacchi più facilmente. Dividetele in due nel senso della lunghezza. Nel frattempo scottate un peperone suI fuoco e spellatelo, poi frullatelo; frullate anche le carote ed i piselli che avrete lessato separatamente.
Lavorate i tuorli delle uova sode con il latte e dividete il composto così ottenuto in 6 ciotole.
Aggiungete alla prima i peperoni, alla seconda i piselli con il basilico sminuzzato, alla terza le carote con il prezzemolo tritato, alla quarta origano ed erba cipollina, alla quinta panna e uova di salmone, e alla sesta la paprica. Con questi composti farcite le mezze uova sode e servitele disegnando con i vari colori un bell'arcobaleno.

Ingredienti per 6 persone

- 50g di piselli freschi sbucciati
- 6 uova
- 1 carota
- 1/2 di peperone rosso
- panna liquida
- latte
- uova di salmone
- paprica
- prezzemolo
- erba cipollina
- basilico
- origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tartellette Di Salmone E Caviale
- Toast Terra E Mare
- Crespelle Farcite
- Mattonella Primavera
- Dips

Uova Con La Salsa

Antipasto a base di uova

Ricetta

Bollire in un tegame abbondante acqua con aceto.
Rompere le uova una alla volta in un piattino e poi farle scivolare nell'acqua in ebollizione in modo che il bianco non si sparga, ma rimanga intorno all'uovo. Lasciar cuocere fino a che il bianco è ben rappreso.
Allineare su un piatto di portata, tritare finemente i capperi e i cetriolini e incorporarli alla maionese e alla panna.
Versare la salsa sulle uova e lasciare in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 1 vasetto di maionese
- 1 cucchiaio di capperi
- 2 cucchiai di panna da cucina
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- aceto di vino
- 3 cetriolini

Ricette simili

- Coppe Di Astice
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Tartellette Di Pollo
- Cozze Alla Maionese
- Antipasto Mare E Monti

Uova Con Prosciutto Cotto, Cetrioli E Aceto Balsamico

Antipasto a base di uova

Ricetta

Mettere dell'acqua salata, all'ebollizione immergere le uova per 6 minuti, toglierle raffreddarle, spellarle. Poi in una padella scottare 30 g di prosciutto cotto a fette con una noce di burro, versare aceto balsamico, lasciare evaporare. In 2 fondine porre sul fondo le 2 fette di prosciutto rimaste, adagiare l'uovo e cospargere il tutto di cubetti di cetriolo e prosciutto cotto scottato nell'aceto balsamico.
Servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 uova
- 1/2 di cetriolo
- 50g di prosciutto cotto
- 2 cucchiai di aceto balsamico
- sale
- 1 noce di burro

Ricette simili

- Rotolini Di Prosciutto Cotto Con Asparagi
- Rotolini Di Prosciutto Con Asparagi
- Involtini Di Prosciutto Ed Asparagi
- Gelato Salato
- Sandwiches

Uova Con Radicchio

Antipasto a base di uova

Ricetta

Mondate il radicchio, lavatelo, lasciatelo sgocciolare e tritatelo grossolanamente.
Fate rassodare le uova, sgusciatele e tagliatele a spicchi.
Preparate una salsina con olio, aceto, i filetti d'acciuga tritati, sale e pepe.
Coprite il fondo di un piatto da portata con il radicchio e disponetevi sopra il cipollotto finemente affettato e le uova, condite con la salsina preparata e servite. Le uova con il radicchio erano una merenda tradizionale delle scampagnate pasquali; sono anche un eccellente secondo nei mesi estivi.

Ingredienti per 6 persone

- 6 uova
- 300g di radicchio
- 1 cipollotto
- 2 filetti d'acciughe
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bruschetta Alle Acciughe
- Acciugata Estiva
- Acciugata Estiva (4)
- Cozze All'agro
- Bruschette Con Puntarelle

Uova Delicate Al Formaggio

Antipasto a base di uova

Ricetta

Fate rassodare 4 uova e tagliatele a metà nel senso della lunghezza.
Levate il tuorlo e passatelo al setaccio oppure frullatelo con una scatoletta di tonno e un'acciuga sott'olio.
Unite Philadelphia e amalgamate bene. Con questo composto riempite le uova e decorate con cetriolini e capperi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 1 scatoletta di tonno
- 1 acciuga sott'olio
- formaggio philadelphia
- cetrioli
- capperi

Ricette simili

- Cetrioli Farciti Al Tonno
- Uova Di Tonni
- Cetrioli Ripieni Di Tonno
- Antipasto Speedy
- Involtini Di Peperoni

Uova Della Domenica

Antipasto a base di uova

Ricetta

Foderare una pirofila da forno con la pancetta. Sopra disporvi le fettine di formaggio coprendo bene i bordi della pirofila.
Rompere le uova sullo strato di formaggio, salarle, peparle e coprirle con la panna.
Mettere in forno caldo a 220 gradi per circa 10 minuti. Spolverizzarle con il grana e proseguire la cottura per altri 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fette di pancetta di maiale
- 10 fettine di formaggio groviera
- 8 uova
- 4 cucchiai di panna
- 4 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Margottini
- Quiche Lorraine (3)
- Crostata Agli Asparagi
- Torta Salata Agli Spinaci
- Quiche Lorraine (5)

Uova Di Tonni

Antipasto a base di tonno

Ricetta

Dopo aver tagliato a metà le uova mettete nel frullatore i tuorli insieme al tonno ed ai capperi.
Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo, riempite gli albumi con il composto.
Servite aggiungendovi un cappero su ogni uovo.

Ingredienti per 2 persone

- 6 uova sode
- 250g di tonno sott'olio
- 3 cucchiai di capperi

Ricette simili

- Antipasto Di Limoni Ripieni
- Polpette Divine
- Bocconcini Di Tonno
- Uova Sode Ripiene
- Panini Con Hamburger A Fantasia

Uova E Indivia

Antipasto a base di insalata belga (indivia)

Ricetta

Imburrare 4 tegamini da forno e ricoprirne il fondo con le foglie di indivia disposte a fiore.
Rosolare la cipolla ad anelli nel burro.
Salare l'indivia e distribuirvi la cipolla, coprire con alluminio e passare in forno a 170 gradi per 20 minuti.
Rompere in ogni tegamino 2 uova, cospargere con il prosciutto a dadini, salare, condire con burro fuso e rimettere in forno per far rapprendere l'albume.
Servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 4 cespi piccoli di insalata belga (indivia)
- 70g di burro
- 1 cipolla
- sale
- 1 fetta di prosciutto cotto

Ricette simili

- Belga Alla Senape
- Insalata Belga Alla Senape
- Mele Fantasia
- Rotolini All'indivia
- Bocconcini Alla Ricotta

Uova Farcite

Antipasto a base di uova

Ricetta

Scaldare un poco di olio, farvi scivolare le uova, salarle leggermente e farle rapprendere.
Appoggiare su ogni uovo una fetta di prosciutto e su questa una fetta di formaggio.
Cuocere ancora per 3 minuti, togliere dal fuoco e servire dopo aver distribuito sulla preparazione qualche sottaceto a pezzetti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 4 fette di prosciutto cotto
- 4 fette sottili di formaggio fontina
- alcuni di sottaceti
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Uova Farcite Al Tonno

Ricette simili

- Bocconcini Fantasia
- Bocconcini Del Prete Ladro
- Antipasto Italiano
- Rotolo Di Fontina E Prosciutto
- Quiche Lorraine

Uova Farcite Al Tonno

Antipasto a base di uova

Ricetta

Lessate le uova mettendole in acqua fredda salata e calcolando 10 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Lasciatele freddare, sgusciatele e tagliatele a metà per la lunghezza.
Raccogliete i mezzi tuorli in una ciotola e rompeteli con una forchetta riducendoli a crema.
Unite il tonno sgocciolato e spezzettato e lavoratelo con le uova per formare un composto omogeneo.
Unite il prezzemolo tritato tutti i capperi tagliuzzati grossolanamente (meno 8 che serviranno per la decorazione) l'olio e il succo del limone.
Lavorate bene, assaggiate e regolate di sale e eventualmente limone.
Riempite con questa farcia i mezzi gusci di uova e decorate con un ciuffetto di maionese su cui adagerete un cappero.
Servite fredde su un letto di pomodorini maturi decorando con ciuffetti di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 80g di tonno sott'olio
- 1 cucchiaio di capperi in salamoia
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/2 di limone
- 2 cucchiai di maionese
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Avocado Alla Crema Di Tonno
- Antipasto Di Mare (2)
- Antipasto Di Mare (3)
- Polpette Divine
- Mousse Di Tonno (3)

Uova Fiorentine

Antipasto a base di uova

Ricetta

Imburrate una pirofila o una ceramica da forno.
Preparate la besciamella: fate sciogliere in una casseruola metà del burro, aggiungetevi la farina e stemperatela con un cucchiaio di legno; quando la farina si sarà leggermente colorita, incorporatevi, poco alla volta, il latte bollito a parte.
Salate, pepate e cuocete la salsa besciamella, senza mai smettere di mescolare, per 5 minuti.
Rassodate 6 uova mettendole a cuocere in acqua fredda e facendole bollire per 9 minuti (calcolando il tempo dall'inizio dell'ebollizione). Mettetele, poi, in acqua fredda, sgusciatele e lasciatele completamente raffreddare. Servendovi di un coltello ben affilato, dividete ciascun uovo a metà nel senso della lunghezza.
Separate, ora, il tuorlo dall'albume, facendo attenzione a non rompere quest'ultimo.
Passate i tuorli al setaccio e raccogliete il passato in una piccola zuppiera, aggiungete la ricotta passata anch'essa al setaccio, due cucchiaiate di Parmigiano, il rimanente burro morbido e a pezzetti, il tuorlo dell'uovo crudo, pepe e sale.
Impastate accuratamente gli ingredienti.
Distribuite, poi, il composto nei mezzi albumi dandogli la forma del tuorlo (casomai vi avanzasse del composto, potete distribuirlo sul fondo della pirofila).
Collocate le mezze uova ripiene nella pirofila, una accanto all'altra, ricopritele con la besciamella, spolverizzatene la superficie con il rimanente Parmigiano e infornatela a 180-200 gradi lasciandovela finché la superficie si sarà leggermente colorita.
Servite il piatto in tavola ancora bollente.

Ingredienti per 6 persone

- 7 uova
- 150g di ricotta
- 500 cl di latte
- 100g di burro
- 3 cucchiai di farina
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Torta Salata Di Ricotta
- Torta Pasqualina (5)
- Torta Di Spinaci E Formaggio
- Polpettine Tonno E Ricotta
- Sfogliata Di Ricotta

Uova In Gelatina

Antipasto a base di uova

Ricetta

Preparate la gelatina seguendo le istruzioni. Versatene un leggero strato sul fondo di stampini o cocottine di porcellana.
Ponete in frigo e fate solidificare.
Adagiate su ogni strato di gelatina una fogliolina di salvia e velate ancora con un cucchiaio di gelatina e ponete di nuovo in frigo.
Portate a bollore una pentolina d'acqua, aggiungete sale e aceto.
Riducete la fiamma, sgusciatevi un uovo alla volta e cuocetele per circa tre minuti. Asciugateli su un canovaccio e poi adagiateli nei rispettivi stampini ritagliando l'eccesso di albume.
Versate sulle uova la restante gelatina e fate solidificare in frigo. Prima di servire sformate le uova su un piatto da portata e decorate con filettini di buccia di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 1 dado per gelatina
- 4 foglie di salvia
- aceto di vino
- scorza di limone
- sale

Ricette simili

- Prosciutto Crudo Alla Melagrana
- Crostini Tosco-romagnoli
- Aspic
- Prosciutto Al Tonno Gelatinato
- Crostini Di Salsa Di Olive

Uova Multicolori

Antipasto a base di uova

Ricetta

In un tegamino portate a ebollizione l'acqua e fate rassodare le uova per 8 minuti. Scolatele e fatele raffreddare sotto l'acqua fredda. Sgusciatele e pareggiate la parte inferiore affinché possano restare in posizione verticale.

Lavate con cura i pomodori, asciugateli, divideteli a metà, privateli dei semi, salateli e metteteli a scolare in un colino.

Fate riposare i pomodori per 20-30 minuti circa, affinché perdano l'acqua di vegetazione.

Mondate la lattuga, eliminate le foglie esterne deteriorate e lavatela in abbondante acqua fredda, scolatela sopra un canovaccio e asciugatela delicatamente.

Distribuite le foglie di lattuga sul piatto di portata, adagiatevi sopra le uova in posizione verticale, appoggiate sopra ogni uovo mezzo pomodorino e decoratelo a piacere con gocce di maionese o salsa di tofu.

Servite le uova multicolori accompagnandole con la maionese o la salsa di tofu.

Ingredienti per 4 persone

- uova
- pomodorini tondi
- insalata lattuga
- maionese (o salsa di tofu)
- sale

Ricette simili

- Cocktail Di Scampi
- Insalata Di Gamberi E Carciofi
- Antipasto Prataiolo
- Rotolini Saporiti
- Sandwiches Al Prosciutto

Uova Ripiene

Antipasto a base di uova

Ricetta

Rassodare le uova, farle raffreddare e tagliarle a metà. Estrarre i tuorli e porli in una ciotola. Lavorarli con 1/2 cucchiaino di paprica, il succo di limone filtrato, 1 cucchiaino di menta, sale e pepe. Quando il composto sarà liscio usarlo per riempire le uova.
Preparare una salsa con lo yogurth, 1/2 cucchiaino di paprica, l'aglio tritato, un pizzico di menta e sale.
Versare la salsa sulle uova e servirle.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 150g di yogurth intero
- 1 spicchio di aglio
- menta tritata
- 1 limone
- 1 cucchiaino di paprica
- sale
- pepe

Ricette simili

- Uova Allo Yogurth
- Tronchetti Gran Galà
- Mousse D'avocado
- Bruschetta Con Yogurth E Cetrioli
- Pane Con Frittatine

Uova Sode Al Forno

Antipasto a base di uova

Ricetta

Rassodare le uova, aprirle a metà e tritare i tuorli con il prosciutto cotto, unire il prezzemolo, la mollica ammorbidita nella panna, sale e pepe.
Riempire le mezze uova, sistemarle in una pirofila imburrata, cospargere con grana, pangrattato e fiocchetti di burro.
Infornare a 180 gradi per 15 minuti.
Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 60g di prosciutto cotto affumicato
- prezzemolo tritato
- 1 panino (mollica)
- panna
- sale
- pepe
- burro
- formaggio grana
- pangrattato

Ricette simili

- Involtini Di Prosciutto (7)
- Tramezzini Millecolori
- Torta Salata Di Ricotta
- Bocconcini Delicati
- Sformato Di Stracchino

Uova Sode Parmensi

Antipasto a base di uova

Ricetta

Sgusciate le uova sode e tagliatele a metà in modo da ottenere 2 cupole. Svuotatele con un cucchiaino e passate al setaccio i tuorli sodi, raccogliendoli poi in una scodella.
Passate al setaccio anche il gorgonzola poi lavoratelo insieme a 60 g di burro e unitelo con cura ai tuorli sodi ricavandone un impasto ben amalgamato con cui riempire l'incavo delle uova precedentemente tagliato.
Appoggiate le scodelline delle uova su un vassoio collocandole con la parte convessa verso l'alto.
Preparate a questo punto la salsa facendo fondere 30 g di burro in una piccola casseruola, amalgamate la farina, rimescolate e diluite l'impasto con il latte caldo.
Continuate a rimescolare fin quando la salsa risulterà ben legata e liscia, poi unitevi la panna liquida, un pizzico di sale e di pepe, una grattugiata di noce moscata e la salsa worcester.
Versate la salsa ottenuta sulle mezze uova ripiene e servitele in tavola. Sono indicate sia come antipasto che come piatto di mezzo.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova sode
- 30g di farina
- 25 cl di latte
- 120g di formaggio gorgonzola
- 1/2 bicchiere di panna liquida
- 90g di burro
- alcune gocce di salsa worcester
- 1 grattugiata di noce moscata
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Roulade Al Mascarpone
- Crepes Agli Asparagi
- Mousse Di Gorgonzola (2)
- Anello Al Prosciutto Con Salsa Di Funghi
- Involtini Di Sogliole

Uova Sode Ripiene

Antipasto a base di uova sode

Ricetta

Snocciolare le olive e tritarle finemente insieme al tonno, alle acciughe e ai capperi.
Unire al trito la senape, 3 cucchiai di olio e mescolare fino ad ottenere una salsa liscia.
Tagliare a metà le uova, passare i tuorli al setaccio e unirli alla salsa. Profumarla con brandy aggiunto goccia a goccia, salare, pepare e riempire con il composto le uova.
Mettere in frigo prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova sode
- 6 olive verdi
- 4 filetti d'acciughe
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto
- 1/2 cucchiaio di senape
- 50g di tonno sott'olio
- 1 cucchiaio di brandy
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- pepe in grani
- sale

Ricette simili

- Mousse Di Tonno (3)
- Mattonella Di Tonno
- Antipasto All'italiana (2)
- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Antipasto Di Limoni Ripieni

Uova Tonnate

Antipasto a base di uova

Ricetta

Rassodate le uova, sgusciatele e dividetele a metà.
Togliete loro i tuorli, raccoglieteli in una ciotola, schiacciateli. Unitevi il tonno ben sgocciolato e sbriciolato, i cetriolini tritati finissimi.
Mescolate con cura il tutto, ammorbidite con un po' d'olio.
Riempite con questo impasto i mezzi albumi facendo in modo che sporga dall'incavo.
Servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 100g di tonno
- 4 cetriolini sott'aceto
- olio d'oliva

Ricette simili

- Cocktail Di Pompelmo
- Antipasto Di Verdure
- Aspic Di Pollo
- Melanzane Saporite
- Antipasto All'italiana (2)

Vaschette Agli Asparagi

Antipasto a base di asparagi

Ricetta

Lavate le punte degli asparagi, adagiatele delicatamente in acqua bollente salata e cuocetele per 8 minuti. Scolatele e tenetele in caldo. Con un coltellino appuntito fate nelle fette di pane un'incisione profonda 3 cm. alla distanza di un cm. e mezzo dal bordo del pane.
Togliete la mollica all'interno dell'incisione, ottenendo delle vaschette, ma badando a lasciare unc spessore di circa 2 cm. sul fondo.
Spennellate le vaschette dentro e fuori con 30 g di burro fuso.
Mettete le vaschette in forno caldo a 220 gradi per 5 minuti. Toglietele e disponetele su un piatto da portata.
Sbattete le uova con sale e pepe, l'erba cipollina e il prezzemolo.
Fate cuocere le uova in 20 g di burro mescolandole con 1 cucchiaio di legno finché si saranno rappresse, ma non del tutto. Suddividetele nelle vaschette e sopra distribuite le punte di asparagi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane a cassetta (fette spesse 5 cm)
- 24 di punte d'asparagi lunghe circa 6 cm
- 4 uova
- burro
- 1 cucchiaio di erba cipollina tagliata a tocchetti
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pane A Cassetta
- Crostoni Alle Acciughe
- Crepes Agli Asparagi
- Toast Terra E Mare
- Crostini Profumati

Vaschette Di Sedano Ai Formaggi

Antipasto a base di sedano

Ricetta

Lavate le coste di sedano privandole di foglie e filamenti; tagliatele in 2 pezzi ottenendo così delle 'barchette'. In una terrina ponete il gorgonzola e il formaggio alle noci tagliati a pezzetti, i tuorli sbriciolati, il grana, la paprica e il prezzemolo tritato.
Amalgamate bene, unendo il latte poco alla volta, fino ad ottenere un impasto morbido con cui farcirete i sedani.

Ingredienti per 4 persone

- 12 costole di sedano bianco
- 200g di formaggio gorgonzola dolce
- 100g di formaggio alle noci
- 2 tuorli d'uovo sodo
- 10 cl di latte
- 2 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 1 pizzico di paprica
- 1 ciuffetto di prezzemolo

Ricette simili

- Sedano Al Gorgonzola (2)
- Crostoni Al Formaggio
- Sformato Ai Quattro Formaggi
- Vol-au-vent Ai Formaggi
- Antipasto Di Sedano, Noci E Formaggio

Vellutata Di Avocado

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Fondere il burro, unire i porri a rondelle e farli appassire, insaporirli con pepe e unire le patate a dadini e farle rosolare per qualche minuto.
Bagnare con 1/2 l di acqua calda e con 2 cucchiai di latte, aggiungere i dadi e cuocere per circa 25 minuti.
Passare al frullatore, unire il prezzemolo tritato, la polpa di avocado frullata e il rimanente latte.
Scaldare appena e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di patate
- 2 porri
- 1 avocado grande maturo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 dadi
- 50 cl di latte
- 40g di burro
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Antipasto Di Gamberetti
- Tartine All'avocado (2)
- Avocado Fantasia
- Cruditees In Pinzimonio
- Esotici Al Porto

Verdure In Maionese

Antipasto a base di patate

Ricetta

Lessate le verdure, bruciacchiate i peperoni e togliete loro la pellicina.
Affettate il tutto e mettete in una insalatiera con le olive snocciolate, i capperi e condite con sale, pepe, olio e mezzo bicchiere di vino bianco.
Fate la maionese con le uova e acidulate con aceto.
Unite tutto il preparato con la maionese e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 patate
- 2 zucchine
- 1 mazzetto di carote novelle
- maionese
- fagiolini
- 12 di olive verdi snocciolate
- 2 peperoni gialli
- 1 cucchiaio di capperi
- 2 uova
- olio d'oliva
- aceto di vino
- vino bianco

Ricette simili

- Insalata Russa (5)
- Insalata Russa (4)
- Cappon Magro
- Pan Bagnato Alla Provenzale
- Spiedini Di Pomodori

Verdure Ripiene All'ortolana

Antipasto a base di cipolle

Ricetta

Private i pomodori della calotta e dei semi, poi salateli internamente e poneteli capovolti su una gratella per 30 minuti in modo che perdano l'acqua di vegetazione. Nel frattempo, lessate al dente in acqua bollente salata le cipolle, le zucchine e i peperoni (questi ultimi tagliati a metà e privati dei semi).
Preparate il ripieno.
Fate rosolare la cipollina tritata nell'olio caldo, poi unite i piselli e la zucchina, il peperone e la carota tagliati a dadini e lasciate cuocere per qualche istante.
Aggiungete quindi il riso, lasciatelo tostare per un minuto, poi portatelo a cottura bagnando man mano col brodo bollente.
Completate con 40 g di burro, pepe a piacere e il formaggio e lasciate intiepidire.
Dividete quindi in 2 parti le zucchine, poi tagliatele a metà orizzontalmente e privatele della polpa con i semi.
Tagliate a metà anche le cipolle e scavatele in modo da formare delle scodelline.
Riempite le verdure col ripieno, sistemandole man mano in una pirofila unta col burro rimasto e cuocetele in forno caldo a 200 gradi per circa 15 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 4 cipolle bianche
- 2 zucchine grandi
- 2 peperoni
- 4 pomodori piccoli maturi
- per il ripieno:
- 400g di riso
- 1/2 di peperone rosso
- 1 zucchina
- 1 carota
- 4 cucchiai di piselli sgusciati
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cipollina
- 40g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50g di burro
- brodo
- pepe

Ricette simili

- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Antipasto Di Pomodori Alla Crema Di Melanzane (2)
- Panzerotti Con Cipollotti, Zucchine E Vitellone
- Cestini Di Pomodoro
- Enchiladas Yucatecas

Vol-au-vent

Antipasto a base di pasta sfoglia

Ricetta

Stendete la pasta sfoglia allo spessore di 1/2 centimetro e con lo stampino o con un bicchiere dal bordo infarinato ritagliate 18 dischetti del diametro di 6 centimetri circa. Mettetene da parte 6 e ritagliate al centro gli altri con uno stampino o con un bicchierino di 4 centimetri ottenendo così degli anelli. Se necessario impastate di nuovo la pasta avanzata.
Sbattete l'uovo, pennellate il fondo dei dischetti grandi e adagiate sopra ciascuno un anello di pasta.
Pennellate ogni anello quindi ricoprite ciascuno con un altro anello e pennellate ancora con l'uovo battuto.
Allineate i vol-au-vent sulla placca del forno ricoperta con carta oleata e cuocete per 30 minuti nel forno già caldo a 220 gradi. Toglieteli quando sono gonfi e dorati. La pennellatura di uovo sbattuto serve per far aderire i vari strati di pasta e ottenere una superficie dorata. Attenzione però a non far colare l'uovo sui bordi altrimenti la pasta non gonfierà bene e i vol-au-vent risulteranno di forma irregolare. Se preparate più vol-au-vent di quanti ne servano potete congelare quelli in eccedenza.
Procedete in questo modo: sovrapponete i vari strati di pasta senza pennellarli con l'uovo e avvolgete i vol-au-vent singolarmente nella pellicola facendoli quindi gelare. Riuniteli poi in un sacchetto e conservateli nel congelatore. Per cuocerli allineateli ancora congelati sulla placca del forno rivestita con un foglio di alluminio, pennellateli con l'uovo sbattuto e cuoceteli per 30 minuti nel forno già caldo a 220-240 gradi.
Potete preparare allo stesso modo un solo vol-au-vent gigante, ritagliando un disco di pasta del diametro di circa 22 centimetri e 3 anelli proporzionati.
Riempite i vol-au-vent solo all'ultimo momento. Se li preparate in anticipo tenete separatamente pasta e farcia e 15 minuti prima di servire accendete il forno a 190-200 gradi, quindi riempite i vol-au-vent e fateli scaldare per circa 10 minuti. Oppure farciteli e poneteli 2-3 minuti nel forno a microonde a potenza massima, disponendoli a cerchio sul piatto.

Ingredienti per 4 persone

- pasta sfoglia
- farina
- uova

Varianti

- Vol-au-vent A La Reine
- Vol-au-vent Agli Scampi
- Vol-au-vent Ai Formaggi
- Vol-au-vent Ai Funghi
- Vol-au-vent Ai Piselli
- Vol-au-vent Al Granchio
- Vol-au-vent Al Pollo
- Vol-au-vent Al Prosciutto
- Vol-au-vent Al Salmone
- Vol-au-vent Alla Finanziera
- Vol-au-vent Alla Finanziera (2)
- Vol-au-vent Alla Giuffrida
- Vol-au-vent Alla Luca Giuffrida
- Vol-au-vent Alla Sogliola
- Vol-au-vent Alla Valdostana

Ricette simili

- Crostata Alle Carote
- Crostata Alle Carote (2)
- Rissoles Ai Funghi
- Torta Di Fagiolini
- Torta Con Fiori Di Zucchine

Vol-au-vent A La Reine

Antipasto a base di besciamella

Ricetta

Fate cuocere i funghi per circa 10 minuti in una casseruola con una noce di burro, un bicchiere d'acqua, sale e pepe. Toglieteli e conservate il liquido di cottura.
Tagliate a dadini il pollo, i funghi e fate insaporire il tutto nel burro caldo. Intanto nell'altra casseruola, riducete il liquido di cottura dei funghi sino a due cucchiai a fuoco moderato. Amalgamatelo poi alla besciamella e unitevi anche pollo e funghi.
Aggiungete anche il tartufo a dadini e il grana, amalgamando bene il tutto.
Riempite con il composto caldissimo i vol-au-vent. Ricopriteli con i loro coperchietti di sfoglia e passateli per 2/3 minuti nel forno caldissimo.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 8 vol-au-vent già pronti
- per il ripieno:
- 100g di bianco di pollo bollito o arrosto
- 2 dita di besciamella
- 25g di burro
- 80g di funghi coltivati
- 50g di formaggio grana grattugiato
- 25g di tartufo nero
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vol-au-vent Alla Giuffrida
- Vol-au-vent Alla Finanziera (2)
- Vol-au-vent Alla Luca Giuffrida
- Margottini
- Vol-au-vent Alla Sogliola

Vol-au-vent Agli Scampi

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Lavate le code degli scampi, asciugatele delicatamente e conditele con un pizzico di sale e pepe.
Imbiondite la cipollina, tritata finemente, con una noce di burro, unite gli scampi e fateli cuocere per almeno 5 minuti, mescolando. Spolverizzateli con il prezzemolo tritato e togliete dal fuoco.
Tagliate gli scampi a pezzetti e lasciatene qualcuno intero, quindi teneteli al caldo. Con la farina, il burro e il latte preparate una besciamella non troppo solida e insaporitela con sale e pepe. Incorporatevi i pezzetti degli scampi, mescolate e riempite i vol-au-vent, poi decorate ciascuno con uno scampo intero. Disponeteli sulla placca e passateli in forno caldo per 6-7 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 12 di vol-au-vent
- 200g di scampi (code sgusciate)
- 1 cipollina
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo
- 50 cl di latte
- 40g di farina
- 50g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vol-au-vent Con Gli Scampi
- Insalata Di Scampi E Asparagi (4)
- Spiedini Di Scampi E Limone
- Insalata Di Scampi E Asparagi (3)
- Insalata Di Scampi E Asparagi (2)

Vol-au-vent Ai Formaggi

Antipasto a base di formaggio gorgonzola dolce

Ricetta

Mettete in una ciotola il gorgonzola, tagliato a pezzetti, e lavoratelo bene, con un cucchiaio di legno, finché sarà diventato cremoso. Insaporitelo e coloratelo con mezzo cucchiaino di paprica. In un'altra ciotola mescolate la ricotta con il formaggio tenero, lavorandoli con il cucchiaio di legno e riducendo anch'essi in una crema omogenea.
Tritate finemente le foglioline di un mazzetto di prezzemolo, quindi incorporatele a tale crema.
Assaggiate le due creme di formaggio e, se necessario, salatele e pepatele.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di vol au vent di sfoglia pronti
- 230g di formaggio gorgonzola dolce
- 130g di formaggio robiola tenero
- 120g di ricotta piemontese
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1/2 cucchiaino di paprica
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vol-au-vent Alla Luca Giuffrida
- Vol-au-vent Alla Giuffrida
- Vaschette Di Sedano Ai Formaggi
- Bastoncini Al Prosciutto
- Pane Con Il Burro Alla Paprica

Vol-au-vent Ai Funghi

Antipasto a base di funghi

Ricetta

Tritate la cipollina e fatela appassire nel burro.
Unite la salsiccia sbriciolata e rosolatela per qualche minuto.
Aggiungete quindi gli champignon mondati e affettati e i porcini sbriciolati.
Mescolate e cuocete adagio finché il tutto si è ammorbidito.
Sciogliete il concentrato in poca acqua fredda e aggiungetelo al sugo in cottura.
Salate, pepate e cuocete 15-20 minuti.
Aggiungete infine la panna e un cucchiaino di prezzemolo tritato.
Fate sobbollire per qualche minuto, finché il fondo di cottura si è addensato.
Regolate di sale e pepe.
Riempite i vol-au-vent con la farcia ai funghi e decorate con un ciuffetto di prezzemolo.
Servite i vol-au-vent ben caldi. L'aggiunta dei porcini secchi nella farcia conferisce a questa più profumo; a piacere potete sostituirli con una fettina di tartufo o con un cucchiaino di pasta di tartufo.

Ingredienti per 3 persone

- 6 vol-au-vent
- 400g di funghi champignon
- 100g di salsiccia a metro
- 4 fettine di porcini secchi
- vino bianco secco
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 cipollina
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 10 cl di panna
- 40g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vol-au-vent Ripieni
- Torta Delicata Di Merluzzo Agli Champignon
- Sfoglia Di Funghi Alla Crema Di Noci
- Anello Al Prosciutto Con Salsa Di Funghi
- Prosciutto Con Salsa Di Funghi

Vol-au-vent Ai Piselli

Antipasto a base di piselli

Ricetta

Cuocere i pisellini con il burro e la cipolla tritata.
Salare poco e unire il prosciutto tagliato a dadini.
Mescolare i pisellini con la besciamella e riempire i vol-au-vent.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di piselli
- 8 vol-au-vent
- 50g di burro
- 1 cipolla piccola
- 50g di prosciutto cotto
- 6 cucchiai di besciamella

Ricette simili

- Vol-au-vent Primavera
- Vol-au-vent Ripieni
- Vol-au-vent Al Prosciutto
- Involtini Di Prosciutto (7)
- Mousse Di Prosciutto (2)

Vol-au-vent Al Granchio

Antipasto a base di granchio

Ricetta

Comperate i vol-au-vent già pronti. In una padella lasciate fondere il burro, quindi sgusciatevi le uova e appena il composto è un po' rappreso unite la polpa di granchio sbriciolata, col cerfoglio tritato e la panna, salate, pepate.
Scaldate i vol-au-vent in forno, riempiteli col composto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di vol-au-vent piccoli
- 300g di polpa di granchio in scatola
- 4 uova
- 2 tuorli d'uovo
- 2 cucchiai di panna acida
- cerfoglio
- 10g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Uova Alla Polpa Di Granchio
- Vol-au-vent Primavera
- Avocado Alla Giamaicana
- Barchette Di Polpa Di Granchio
- Vol-au-vent Alla Finanziera

Vol-au-vent Al Pollo

Antipasto a base di pollo

Ricetta

Tagliate a fettine sottili la parte bianca del porro e la cipolla, lasciateli appassire in un tegame dove avete scaldato due cucchiai d'olio.
Unite il petto del pollo e le mandorle tritati.
Cospargete con mezzo cucchiaio di farina, spruzzate mezzo bicchiere di vino e fate evaporare.
Versate una tazza di brodo.
Salate, pepate e proseguite la cottura fino a quando la salsa avrà raggiunto una consistenza piuttosto densa.
Spegnete, insaporitela con un po' di prezzemolo tritato. Con questo composto riempite i vol-au-vent. Passateli in forno preriscaldato a 150 gradi per alcuni minuti, serviteli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 8 vol-au-vent
- 200g di petto di pollo
- 100g di porri
- 40g di mandorle pelate
- 1 tazza di brodo
- cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 cucchiaio di farina
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Pollo Alle Mandorle
- Crostini Alla Toscana
- Vol-au-vent Ai Funghi
- Vol-au-vent Alla Finanziera (2)
- Avocado Ripieni (3)

Vol-au-vent Al Prosciutto

Antipasto a base di prosciutto

Ricetta

Tagliate a cubetti il prosciutto crudo. In un piccolo tegame fate imbiondire nel burro la cipolla tritata. **Aggiungete** il prosciutto cotto a cubetti, i pisellini, un mestolo di brodo e lasciate cuocere per una decina di minuti. Quando il liquido è evaporato, regolate il sale e il pepe.
Spegnete.
Tritate il prosciutto cotto e unitelo ai pisellini insieme a tre cucchiai di panna e al tuorlo.
Amalgamate bene e tenete ancora sul fuoco per alcuni minuti. Con il composto riempite i vol-au-vent e poneteli in una teglia foderata con carta d'alluminio.
Mettete in forno caldo per 5 minuti e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 vol-au-vent
- 100g di prosciutto cotto
- 100g di prosciutto crudo
- 100g di pisellini freschi
- 30g di burro
- 3 cucchiai di panna
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cipolla
- brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vol-au-vent Primavera
- Sacchettini Al Prosciutto
- Panzerotto Verace (3)
- Vol-au-vent Ripieni
- Vol-au-vent Ai Piselli

Vol-au-vent Al Salmone

Antipasto a base di salmone

Ricetta

Condite il formaggio con sale e pepe e lavoratelo in una ciotola per ammorbidirlo.
Farcite i vol-au-vent appena scaldati in forno a 200 gradi e decorateli con una foglia di insalatina, una strisciolina di salmone, mezzo cucchiaino di uova di lompo. Il contrasto tra il ripieno freddo e il vol-au-vent caldo è consigliato.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di vol-au-vent già cotti
- 150g di formaggio philadelphia
- 50g di salmone affumicato
- 1 vasetto di uova di lompo
- alcune foglie di insalatina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Al Salmone
- Patate Raffinate
- Mousse D'avocado
- Tramezzino Raffinato
- Mousse In Crosta

Vol-au-vent Alla Finanziera

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

Fatevi preparare dal fornaio o pasticciere i vol-au-vent.Voi preparate il ripieno che sarà composto da una finanziera di rigaglie passate prima al burro e poi tagliati a pezzettini.
Unite alle rigaglie un cucchiaio di farina prima sciolto a freddo nell'acqua o nel brodo e un buon sorso di marsala. Al momento di riempire i vol-au-vent legate con due tuorli d'uovo.
Potete anche completare la guarnizione con minuscole polpettine di vitella e besciamella cotte poi insieme con i fegatini.

Ingredienti per 1 persona

- 3 vol-au-vent piccoli
- fegatini
- creste
- uova non nate
- animelle
- burro
- farina
- 2 uova
- vino marsala

Varianti

- Vol-au-vent Alla Finanziera (2)

Ricette simili

- Finanziera Alla Piemontese
- Vol-au-vent Ripieni
- Cestini Di Semolino
- Vol-au-vent Al Granchio
- Vol-au-vent Con Gli Scampi

Vol-au-vent Alla Finanziera (2)

Antipasto a base di fegatini di pollo

Ricetta

Pulite le frattaglie e le creste di pollo.
Affettate i funghi, fate ammorbidire due o tre fettine di funghi secchi.
Cuocete in poco burro scaldato i funghi. In un altro tegame ammorbidite la cipolla tritata nel burro, unite le creste infarinate, lasciatele insaporire, mettete i funghi, la cervella, i funghi secchi, salate.
Allungate con un po' di brodo, cuocete per 15 minuti poi aggiungete i fegatini a pezzetti.
Scaldate i vol-au-vent piccoli in forno caldo, riempiteli con il composto e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 18 di vol-au-vent piccoli
- 200g di fegatini di pollo
- 200g di creste di pollo
- 250g di cervella
- 100g di funghi coltivati
- alcuni di funghi secchi
- cipolla
- burro
- farina
- sale

Varianti

- Vol-au-vent Alla Finanziera

Ricette simili

- Vol-au-vent Ripieni
- Finanziera Alla Piemontese
- Vol-au-vent A La Reine
- Insalata Di Pollo Alle Mandorle
- Insalata Di Pollo All'uso Cinese (3)

Vol-au-vent Alla Giuffrida

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Fate cuocere per circa 2 minuti in una casseruola il burro, i filetti d'acciughe e il gorgonzola. **Aggiungete** la besciamella, il sale, il grana, il pepe e ultimate la cottura per 2 minuti ancora. **Riempite** con il composto caldissimo i vol-au-vent. Passateli per 2/3 minuti nel forno caldissimo. **Servite** subito.

Ingredienti per 4 persone

- 8 vol-au-vent già pronti
- per il ripieno:
- 3 dita di besciamella
- 25g di burro
- 60g di formaggio grana grattugiato
- 50g di formaggio gorgonzola piccante
- 3 filetti d'acciughe diliscati e dissalati
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vol-au-vent A La Reine
- Vol-au-vent Alla Luca Giuffrida
- Spiedini Di Scamorza
- Vol-au-vent Ai Formaggi
- Vol-au-vent Alla Sogliola

Vol-au-vent Alla Luca Giuffrida

Antipasto a base di formaggio gorgonzola

Ricetta

Nel frullatore mettere il gorgonzola, la crescenza, la panna, il brandy e ridurre in crema.
Unite 1 pizzico di sale e versate nei vol-au-vent. Metteteli in una pirofila unta d'olio e passateli in forno caldo per 3/5 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di vol-au-vent già pronti
- per il ripieno:
- 150g di formaggio gorgonzola dolce
- 150g di formaggio crescenza
- 6 cucchiai di panna
- 2 cucchiai di brandy
- poco di sale

Ricette simili

- Vol-au-vent Alla Giuffrida
- Vol-au-vent Ai Formaggi
- Vol-au-vent A La Reine
- Vol-au-vent Alla Vodka
- Sformato Ai Quattro Formaggi

Vol-au-vent Alla Sogliola

Antipasto a base di sogliola

Ricetta

Mettete in una casseruolina i filetti di sogliola ancora surgelati, il burro e il vino, portate a ebollizione e cuocete adagio per una decina di minuti, mescolando spesso per spezzettare i filetti.
Salate, pepate e unite la maizena sciolta in un cucchiaio di acqua fredda, mescolando a fiamma non troppo bassa per far addensare il fondo di cottura.
Unite un poco di prezzemolo tritato e mescolate ancora.
Riempite i vol-au-vent con la crema di sogliola e serviteli caldi, cosparsi con altro prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di vol-au-vent piccoli acquistati pronti
- 200g di filetti di sogliola surgelati
- 1 cucchiaino di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaino di maizena
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bignè Farciti Al Pollo
- Vol-au-vent Alla Giuffrida
- Vol-au-vent A La Reine
- Vol-au-vent Ai Formaggi
- Vol-au-vent Alla Vodka

Vol-au-vent Alla Valdostana

Antipasto a base di formaggio fontina

Ricetta

Tagliate la fontina a fettine sottili, raccoglietele in una ciotola, copritele con un bicchiere di latte e lasciatele a bagno per 4-5 ore. Poi sgocciolate il formaggio, passatelo in una casseruola, versatevi sopra il restante latte e fate sciogliere a bagnomaria mescolando con un cucchiaio di legno. Sempre mescolando incorporate al composto un tuorlo alla volta.
Regolate sale e pepe.
Distribuite la crema nei vol-au-vent e scaldateli in forno per alcuni minuti prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 vol-au-vent
- 300g di formaggio fontina
- 2 tuorli d'uovo
- 2 bicchieri di latte
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fonduta (3)
- Fonduta Piemontese Con Il Bimby
- Fonduta (2)
- Fonduta Alla Valdostana
- Fonduta

Vol-au-vent Alla Vodka

Antipasto a base di vodka

Ricetta

Trasferite la maionese in una ciotola e, mescolando con la frusta, incorporate la senape e la salsa Ketchup.Profumatela. quindi, con la vodka.
Montate la panna ben soda e incorporatela delicatamente alla salsa, che metterete poi in frigorifero. Nel frattempo scaldate per pochi minuti, nel forno già ben caldo, i vol-au-vent. Dopo averli sfornati, farciteli con la crema e guarnite con le uova di lompo e un ciuffetto di aneto.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- vol-au-vent freschi già pronti
- 1 vasetto di maionese
- 1 cucchiaino di senape dolce
- poche gocce di salsa ketchup
- 1 cucchiaino di vodka
- 1 tazzina di panna freschissima
- 50g di uova di lompo
- 1 rametto di aneto

Ricette simili

- Vol-au-vent Alla Luca Giuffrida
- Cocktail Di Astice
- Vol-au-vent Ai Formaggi
- Cocktail Di Scampi (4)
- Vol-au-vent Al Salmone

Vol-au-vent Con Gli Scampi

Antipasto a base di scampi

Ricetta

Lessate in acqua salata gli scampi, scolateli e sgusciateli. In un tegamino fate appassire la cipolla tagliata a fettine molto sottili in una noce di burro. Quando sono diventate trasparenti aggiungete una punta di curry e un cucchiaino di farina, mescolate con cura.
Versate il latte a poco a poco, quindi unite un cucchiaino di salsa di pomodoro diluita con poca acqua tiepida.
Salate, pepate e lasciate addensare.
Incorporate velocemente il tuorlo e il succo del limone filtrato.
Mescolate, aggiungete gli scampi e ritirate subito dal fuoco.
Riempite i vol-au-vent con il composto. Teneteli per 5 minuti in forno preriscaldato a 150 gradi prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di vol-au-vent piccoli
- 200g di scampi
- 20 cl di latte
- 30g di burro
- 1/2 di cipolla
- 1 cucchiaino di farina
- 1 cucchiaino di salsa di pomodoro
- 1 limone
- 1 uovo
- curry
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vol-au-vent Agli Scampi
- Sfogliatine Con Scampi Al Curry
- Vol-au-vent Alla Finanziera (2)
- Vol-au-vent Primavera
- Cestini Di Semolino

Vol-au-vent Con Piselli Fantasia

Antipasto a base di piselli

Ricetta

Preparate i vol-au-vent con la pasta sfoglia e cuoceteli a 180 gradi per 20 minuti.
Fate una crema di formaggi, sciogliendo lentamente sul fuoco fontina e taleggio in due cucchiai di latte.
Fate cuocere i piselli con una noce di burro, quindi unite la crema di formaggi e con questo ripieno farcite i vol-au-vent. Serviteli tiepidi.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 1 confezione di piselli fantasia findus
- 50g di formaggio fontina
- 50g di formaggio taleggio
- 2 cucchiai di latte
- 1 noce di burro

Ricette simili

- Torta Pasqualina Ricca
- Bruschetta Ai Quattro Formaggi
- Torta Di Finocchi
- Sfogliatelle Al Formaggio
- Quiche Lorraine (3)

Vol-au-vent Del Re

Antipasto a base di mascarpone

Ricetta

Dividete il mascarpone ed aggiungete ad una parte la salsa tartara, il caviale, un poco di succo di limone ed un poco di pepe nero montando con delicatezza sino ad ottenere una crema spumosa. All'altro mascarpone unite il paté (senza la gelatina che conserverete), un pizzico di sale e pepe nero mescolando ed ottenendo una crema soffice. Con una siringa da dolci riempite metà vol au vent con la prima crema e metà con l'altra decorando con fettine di limone e cetriolini. Serviteli su di un letto di gelatina tritata.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di mascarpone
- 1 vasetto di caviale
- 200g di paté
- 8 vol-au-vent
- 3 cucchiai di salsa tartara
- sale
- pepe nero
- succo di limone
- cetriolini

Ricette simili

- Stelline Ai Due Caviali
- Ostriche E Caviale
- Vol-au-vent Con Gli Scampi
- Caviale A Gogò
- Nidi Di Paté Di Tonno

Vol-au-vent Di Tortellini

Antipasto a base di tortellini

Ricetta

Far cuocere i tortellini nel brodo di carne, scolarli e metterli in una teglia imburrata.
Amalgamare la panna con il burro e il parmigiano, versare sui tortellini e far cuocere fino a che il composto sarà quasi completamente assorbito.
Riempire i vol-au-vent con i tortellini e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 vol-au-vent (massimo 10 cm di diametro)
- 400g di tortellini
- 150g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50 cl di panna
- 100g di burro
- brodo

Ricette simili

- Crostata Agli Asparagi
- Crostata Ai Porri
- Vol-au-vent Primavera
- Crostata Ai Peperoni E Cipolle
- Vol-au-vent Al Prosciutto

Vol-au-vent Primavera

Antipasto a base di carciofi

Ricetta

Lessate separatamente le verdure in acqua salata, scolatele, tagliatele a dadini, insaporitele nel burro. In una padella cuocete i piselli con la cipolla, un po' di burro, e il prosciutto a striscioline.
Fate la besciamella, insaporitela col tuorlo, due cucchiai di panna, il formaggio e unitevi le verdure. Con il composto ben caldo riempite i vol-au-vent scaldati e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di vol-au-vent piccoli
- 2 carciofi
- 400g di asparagi
- 100g di piselli
- 100g di fagiolini
- 80g di prosciutto cotto
- cipolla
- burro
- besciamella
- formaggio grattugiato
- 1 tuorlo d'uovo
- panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vol-au-vent Ai Piselli
- Vol-au-vent Al Prosciutto
- Medaglioni Di Prosciutto Cézanne
- Tartine Tropicali
- Involtini Di Prosciutto (7)

Vol-au-vent Ripieni

Antipasto a base di fegatini

Ricetta

Tagliate a pezzettini i fegatini, il tacchino e i funghi secchi precedentemente ammollati in acqua e strizzati. Poneteli in una padella e fateli soffriggere con il burro e la cipolla tritata.
Lasciate cuocere una decina di minuti, unite la fecola, salate, pepate, bagnate con il Marsala, aggiungete la panna e il prosciutto a dadini.
Cuocete ancora 5 minuti, mescolando, e levate dal fuoco.
Riempite con questo composto i vol-au-vent tiepidi e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 vol-au-vent
- 150g di fegatini di pollo
- 200g di tacchino
- 100g di prosciutto cotto
- 40g di funghi porcini secchi
- 1 cipolla piccola
- 2 cucchiai di vino marsala
- 1 cucchiaino di fecola di patate
- 4 cucchiai di panna
- 60g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vol-au-vent Alla Finanziera (2)
- Medaglioni Al Prosciutto
- Finanziera Alla Piemontese
- Vol-au-vent Ai Funghi
- Prosciutto Al Marsala

Watruski

Antipasto a base di ricotta

Ricetta

In una terrina setacciate la farina con il lievito, disponendola a fontana, e fate un incavo al centro. Ponetevi il sale necessario, il burro, ammorbidito e a pezzetti, l'uovo intero e la panna e lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo. Raccoglietelo a palla, avvolgetelo in un foglio di carta pergamena e fatelo riposare al fresco per circa un'ora.
Sgocciolate la ricotta, passatela al setaccio e raccoglietela in una terrina. Incorporatevi la panna, le uova, lo zucchero, il sale necessario e una macinata di pepe.
Stendete la pasta con il matterello in una sfoglia spessa un paio di mm e tagliatela con due fustelle lisce in modo da ricavare 12 dischi di 12 cm di diametro e 12 dischi di 9 cm.
Ponete al centro di ciascun disco grande un poco del ripieno preparato e copritelo con uno più piccolo.
Spennellate il bordo col tuorlo sbattuto, quindi ripiegatelo come mostrano le fotografie.
Spennellate tutta la superficie dei watruski con il tuorlo, bucherellateli con una forchetta e passateli nel forno caldo (200 gradi) per 20 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- per la pasta:
- 300g di farina
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- sale
- 80g di burro
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- 12 cl di panna
- per il ripieno:
- 500g di ricotta
- 1 cucchiaio di panna
- 2 uova
- sale
- pepe
- 1 cucchiaino di zucchero

Ricette simili

- Panini Al Latte Fantasia
- Tartine Con Ricotta
- Minicrostate Ai Tre Gusti
- Barchette Al Salmone
- Torta Di Spinaci (3)

Welsh Rarebit Al Microonde

Antipasto a base di birra

Ricetta

Tagliate il burro a pezzetti, mettetelo in una tazza e programmate pochi secondi nel microonde a 600 W e fatelo fondere, quindi spalmatelo sulle fette di pane che metterete su 4 piattini col lato imburrato verso l'alto.
Mescolate il formaggio con le uova sbattute, la senape, sale e pepe e amalgamate il tutto con la birra.
Versate il composto su 2 fette di pane alla volta, inserite i 2 piatti nel microonde e cuocete 3 minuti scoperto a 600 W.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane bianco
- 15g di burro
- 10 cl di birra
- 2 uova intere
- 160g di formaggio cheddar grattugiato
- 1 cucchiaino di senape
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pudding Di Formaggio
- Brioscine Rustiche
- Crostini Rustici
- Torta Al Formaggio (3)
- Tartine Di Frittata

Wurstel Imbottiti

Antipasto a base di wurstel di maiale

Ricetta

Tagliate i wurstel a metà nel senso della lunghezza senza staccarli completamente. In ognuno introducete una listarella di emmenthal (ogni fetta va tagliata in 4 strisce), poi attorno a ciascuno avvolgete a spirale una fetta di pancetta che fisserete con pezzetti di stuzzicadenti.

Disponete i wurstel in un tegame appena unto e lasciateli cuocere su fuoco non troppo forte, rigirandoli di tanto in tanto, finché la pancetta sarà croccante. Serviteli così semplicemente oppure teneteli nel tegame, eliminate il grasso che si è formato, quindi unite il pomodoro preparato diluito con brodo e continuate la cottura ancora per alcuni minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di wurstel di maiale
- 4 fette di formaggio emmenthal
- 16 fettine di pancetta affumicata
- 1 noce di margarina
- 1 cucchiaio di pomodoro
- brodo di dado

Varianti

- Wurstel Imbottiti (2)

Ricette simili

- Cestini Di Wurstel
- Tortine Con Carne Affumicata
- Sfogliatine Presto-fatte
- Sfoglia Ripiena Al Formaggio
- Spiedini Bavaresi

Wurstel Imbottiti (2)

Antipasto a base di wurstel di maiale

Ricetta

Tagliate a metà, nel senso della lunghezza, i cetriolini sott'aceto.
Tagliate i wurstel a metà nel senso della lunghezza senza staccarli completamente. In ognuno introducete mezzo cetriolino, poi attorno a ciascuno avvolgete a spirale una fetta di pancetta che fisserete con pezzetti di stuzzicadenti.
Disponete i wurstel in un tegame appena unto e lasciateli cuocere su fuoco non troppo forte, rigirandoli di tanto in tanto, finché la pancetta sarà croccante. Serviteli così semplicemente oppure teneteli nel tegame, eliminate il grasso che si è formato, quindi unite il pomodoro preparato diluito con brodo e continuate la cottura ancora per alcuni minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di wurstel di maiale
- 8 cetriolini sott'aceto
- 16 fettine di pancetta affumicata
- 1 noce di margarina
- 1 cucchiaio di pomodoro
- brodo di dado

Varianti

- Wurstel Imbottiti

Ricette simili

- Panini Con Hamburger A Fantasia
- Sfogliatine Presto-fatte
- Antipasto All'italiana (2)
- Antipasto Milleluci
- Stuzzichini Di Pesce

Wurstel Rustici

Antipasto a base di wurstel

Ricetta

Stendete la pasta sfoglia molto sottile, tagliate i wurstel a pezzi e fate dei fagottini di pasta.
Ungete la placca del forno, sistemate i fagottini, spennellateli con l'uovo sbattuto e mettete in forno a 200 gradi per 15 minuti.
Servite tiepidi con la maionese a parte.

Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 4 wurstel
- uovo
- maionese
- burro

Ricette simili

- Cannoli Di Wurstel
- Cannoncini Di Wurstel
- Fagottini Di Pasta Sfoglia Ai Wurstel
- Cappello Del Prete In Crosta
- Fagottini Di Radicchio

Xia Kao Mian Bao Pian (toast Ai Gamberi)

Antipasto a base di gamberetti

Ricetta

Passare al tritacarne granchi e funghi ammollati in precedenza.
Mescolare aggiungendo l'erba cipollina sminuzzata (o un porro tagliato sottile), l'uovo, la pasta di noci di loto e lo Sherry.
Insaporire con sale zucchero e glutammato.
Legare il tutto con la fecola (meglio ancora la Maizena).
Tagliare le fette di pane in quattro parti e spalmarle con il composto, passare i pezzi di pane nelle uova sbattute e poi nel pangrattato, friggere nell'olio e servire ben caldi. Per una frittura croccante, inserite nell'olio i toast quando l'olio è sui 120 gradi, e poi aumentate la temperatura fino a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gamberetti (o granchi)
- 100g di funghi cinesi
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 1 uovo
- 2 cucchiai di pasta di noci di loto
- 2 cl di sherry
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di glutammato monosodico
- 4 cucchiai di fecola
- per il toast:
- 4 fette di pane bianco (o pancarré)
- 2 uova
- pangrattato
- olio per friggere

Ricette simili

- Involtini Primavera (chun Juan)
- Toast Terra E Mare
- Barchette Ai Gamberetti
- Schiacciatine Al Formaggio
- Gamberetti Verdi

Zazichi

Antipasto a base di cetriolo

Ricetta

Mescolare i condimenti e aggiungere poi lo yogurth.
Servire come antipasto da mangiare con il pane.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cetriolo grattugiato
- yogurth magro
- aglio grattugiato

Ricette simili

- Soufflé Ai Carciofi
- Bresaola Con Salsa Allo Yogurth
- Mousse Fredda Di Pomodori
- Lamponi Nel Melone
- Spiedini Piccadolce

Zucchine Alle Olive

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Spuntate le zucchine e affettatele.
Tagliate a metà i pomodori, privateli dei semi e riduceteli a tocchetti.
Sbucciate le cipolle e dividetele in spicchietti.
Schiacciate l'aglio e fatelo rosolare per 2-3 minuti in una larga padella a fuoco dolce con 3 cucchiai d'olio, il basilico e il prezzemolo.
Unite poi le cipolle e lasciatele cuocere, coperte, per 5 minuti.
Aggiungete quindi le zucchine, i pomodori, le olive e pepe a piacere e proseguite la cottura, a fuoco dolce e sempre coperto, per 10 minuti.
Levate quindi il coperchio, fate cuocere ancora per 3-4 minuti a fuoco vivace, eliminate l'aglio e regolate di sale.
Potete servire le zucchine anche tiepide o fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di zucchine
- 4 pomodori perini sodi
- 2 cipolle
- 10 olive nere grandi tipo greche
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di basilico tagliuzzato
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Pesce (3)
- Olive Fritte
- Spiedini Di Pomodori
- Panzanella (5)
- Verdure Ripiene All'ortolana

Zucchine Marinate

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Tagliare a fette per il lungo le zucchine. Friggerle poche alla volta in olio caldo. Sgocciolarle, metterle a strati in un piatto, cospargendo ogni strato con menta, basilico e aglio tritati, poco sale, un filo di olio e uno spruzzo di aceto.
Lasciare marinare per 2 ore e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 6 zucchine
- olio d'oliva
- menta
- basilico
- aglio
- 1 spruzzo di aceto di vino
- poco di sale

Varianti

- Zucchine Marinate (2)

Ricette simili

- Carpionata Di Zucchine
- Spiedini Di Pomodori
- Insalata Tiepida Di Polipo
- Carciofini Sott'olio (3)
- Insalata Di Prosciutto Con Costoletta Di Zucchine E Provolone

Zucchine Marinate (2)

Antipasto a base di zucchine

Ricetta

Affettare le zucchine a moneta (spessore di circa 1/2 cm), lasciare scaldare 3 cucchiai d'olio in una casseruola, adagiarvi le fette e irrorarle con 1 bicchiere d'acqua mescolata ad 1 cucchiaio di succo di limone, salare e lasciare cuocere per 10 minuti a fuoco lento e tegame coperto. Nel frattempo in una terrina mescolare: 4 cucchiai di olio d'oliva, 4 cucchiai di aceto e 1 di aceto balsamico, 1 pizzico di senape in polvere; tritare o affettare una decina di cipolline in agrodolce o sott'olio e aggiungervele; salare e pepare. A cottura terminata scolare le zucchine, condirle col preparato della terrina e lasciare raffreddare; tritare un ciuffetto di prezzemolo e un po' di erba cipollina e cospargere sull'insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di zucchine
- 7 cucchiai di olio d'oliva
- 1 bicchiere di acqua
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 4 cucchiai di aceto di vino
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 1 pizzico di senape in polvere
- 10 cipolline in agrodolce (o sott'olio)
- sale
- pepe
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- poca di erba cipollina

Varianti

- Zucchine Marinate

Ricette simili

- Soppressata Di Piovra All'aceto Balsamico
- Cocktail Pollo, Verdure, Salsa Rosa
- Gamberetti Verdi
- Terrina Di Peperoni Rossi Con Salsa Alla Lattuga
- Insalata Con Cavolfiori

Zuppa Al Vino Della Wachau

Antipasto a base di vino

Ricetta

Rosolate nel burro le cipolle e il porro tagliati a pezzetti piccoli, cospargeteli di farina, versatevi il vino e il brodo di manzo, lasciateli cuocere per circa 10 minuti, mescolateli nel frullatore, cuoceteli di nuovo, legate con i tuorli e la panna e lasciate riposare (terminate la cottura).
Togliete la crosta dal panino, tagliatelo a dadini piccoli, dopodichè dorate i dadini nel burro, cospargeteli di cannella e aggiungeteli alla zuppa già servita.

Ingredienti per 4 persone

- 75 cl di brodo di manzo
- 20 cl di vino wachauer riesling
- 100g di cipolle
- 50g di porri
- 30g di burro
- 30g di farina
- sale
- 3 tuorli d'uovo
- 10 cl di panna
- 1 panino
- 20g di burro
- 1 presa di cannella in polvere

Ricette simili

- Torta Di Porri E Cipolle
- Crostata Ai Porri
- Zuppa D'aglio Selvatico
- Minestra Di Patate Alla Viennese
- Quiche Al Formaggio

Zuppa D'aglio Selvatico

Antipasto a base di aglio selvatico

Ricetta

Rosolate nel burro le cipolle e il porro tagliati fini, cospargeteli di farina, versatevi sopra del liquido e fate cuocere a fuoco basso per circa 5 minuti.
Aggiungete l'aglio selvatico tagliato a striscioline e lasciate riposare per altri 5 minuti, dopodichè legate la zuppa con il tuorlo d'uovo e la panna montata e condite con succo di limone, sale e noce moscata. Eventualmente potete servire anche del pane bianco abbrustolito tagliato a dadini.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di porri
- 50g di cipolle
- 100g di aglio selvatico
- 50g di burro
- 40g di farina
- 100 cl di brodo d'ossa (o fondo di verdure)
- sale
- noce moscata
- pepe
- 1 tuorlo d'uovo
- 10 cl di panna montata
- 1 cucchiaino di succo di limone

Ricette simili

- Crema Di Zucca All'aneto
- Crostata Ai Porri
- Roulade Al Mascarpone
- Minestra Di Patate Alla Viennese
- Crostini Ai Funghi (2)

Zuppa Di Avocado E Pompelmo

Antipasto a base di avocado

Ricetta

Passate nel mixer 15 cl di succo di pompelmo, l'avocado tagliato a pezzetti (conservate a parte i noccioli), lo yogurt, il sale e il coriandolo.
Mettete il composto ottenuto in una zuppiera, aggiungetevi il resto del succo di pompelmo e i noccioli di avocado.
Lasciate in freezer per almeno 5 ore (o per tutta la notte). I noccioli impediranno all'avocado di annerirsi.
Servite la zuppa fredda guarnita da fettine di limone.

Ingredienti per 6 persone

- 70 cl di succo di pompelmo
- 3 avocado maturi pelati e tagliati a pezzi
- 15 cl di yogurth bianco intero
- sale
- 1 cucchiaio di coriandolo macinato
- 1 limone in piccole fette

Ricette simili

- Grapefruit Avocado Soup
- Mousse D'avocado
- Tacos Con Carne
- Crema Fredda Al Salmone
- Dadolata Valeria (2)